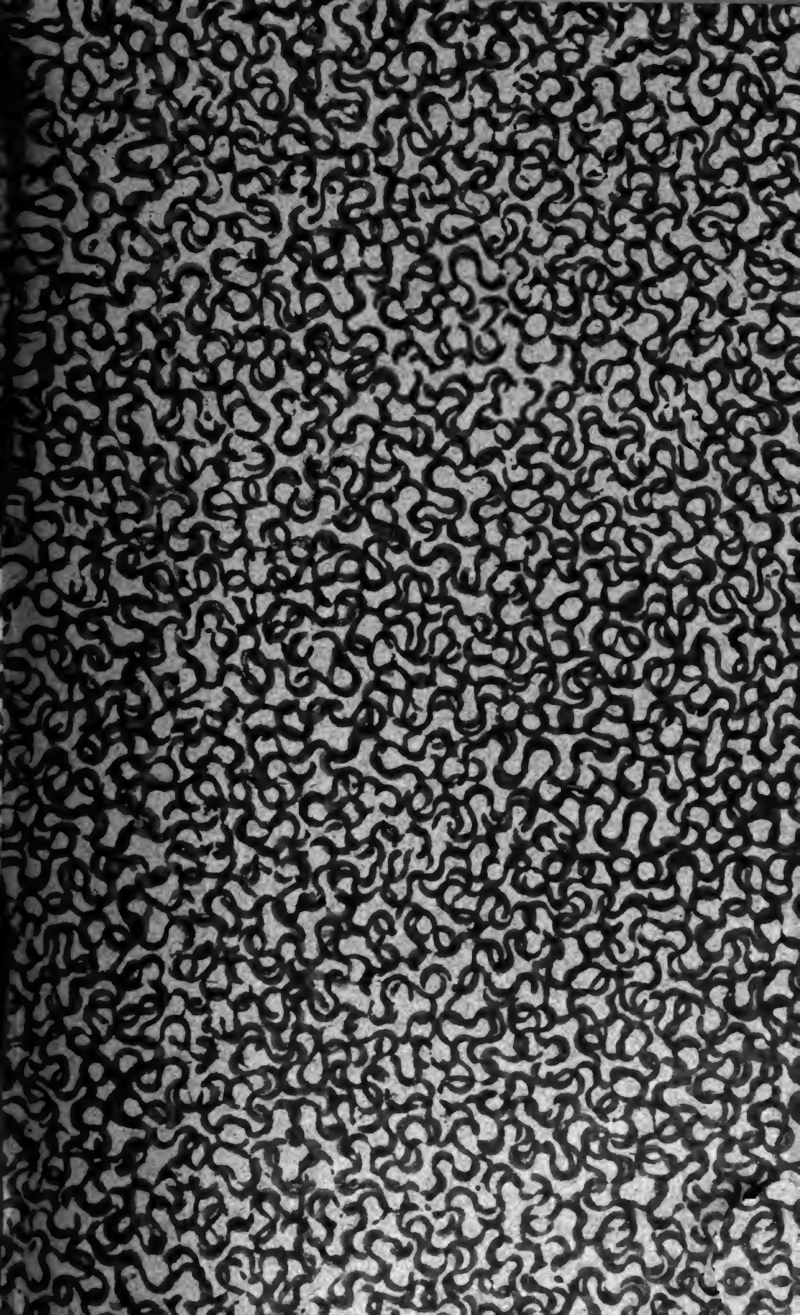
DER ZUCKERBÄCKER FÜR FRAUEN MITTLERER STÄNDE

Fr ..... G ..... Zenker





Der
Zuckerbäcker
für
Frauen mittlerer Stände.

Eine Anweisung
zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der
auserlesensten Confitüren, Kunstgebäcke, Getränke,
Gefrornen rc. rc.
für
Dejeuner's, Diner's, Gouter's und Souper's.
Ein Seitenstück
zu dem beliebten Kochbuche: »Nicht mehr als sechs Schüsseln!«

Von
F. G. Zenker,
erstem Koche Sr. Durchlaucht des regierenden Fürsten Joseph
zu Schwarzenberg, Herzogs von Krumau rc. rc. rc.



Wien und Prag, bey Carl Haas.

1824.

I. Abschnitt.

1. Lection.

Vom Zucker und den verschiedenen Graden denselben zu kochen.

Die Arbeiten der allbeliebten Kunst des Zuckerbäckers haben den Zucker zur Basis. Diesen wissenschaftlich zu betrachten und seine Eigenschaften kennen zu lernen, muß dem zu Folge die erste Lection geben; die, wenn gleich etwas schwierig, dennoch auch darum die erste seyn muß, weil alle folgende die genaue Kenntniß desselben voraus setzen und bey ihrem Fortschreiten stets auf diese weisen müssen.

Meine günstigen Leserinnen mögen sich denn mit einiger Geduld und etwas gutem Willen versehen, um bey dem schwer scheinenden Anfange nicht gleich abgeschreckt zu werden.

Der Zuckerstoff ist in sehr vielen Pflanzen enthalten; allein nicht alle süßen Pflanzensäfte krystallisiren sich und setzen Salze ab; unter den bisher bekannten Gewächsen enthält das Zuckerrohr den meisten Zucker und wird deßhalb in Asien, Amerika, und auf verschiedenen Inseln des wärmeren Klima's in unbeschreiblicher Menge gebauet.

Der Saft des Zuckerrohres ist auch der geistigen und saueren Gährung fähig, so daß Wein, Branntwein und Essig daraus bereitet werden können; der Wein heißt Rohrwein, der Branntwein Rum.

Die eigentliche Bereitung des Zuckers kann nicht wohl hierher gehören; es ist hinreichend, wenn man weiß, daß zu Bereitungen, die man unter die feinen Waaren zählt, derselbe sehr weiß, von feinen Krystallen und fest seyn muß, man bezeichnet solchen mit dem Nahmen Raffinade; weniger feiner Zucker wird Melis genannt, und meist zu Backwerken gebraucht; endlich die dritte Sorte Farin, und wenn derselbe von reinem Geschmacke ist, zu Eingesottenem und zu Gefrornem verwendet.

Zu den meisten Arbeiten wird der Zucker geläutert oder geklärt und dieß auf folgende Weise:

Man zerschlägt ein Pfund Zucker auf kleine Stücke, begießt ihn in einem angemessenen Zuckerkessel mit einem Viertel Maaß weichen Wassers (reinem Flußwasser) und läßt ihn eine Weile stehen; während diesem wird der sechste Theil des Weißen von einem frischen Eye mit einem Achtel Maaß Wasser, mittelst einer Ruthe aus gedörrten Reisern weißschaumig abgeschlagen, und unter den aufgelösten Zucker gegossen, welcher jetzt über einen brennenden Windofen gesetzt wird; man rührt ihn mit dem Schaumlöffel auf, um die Auflösung noch zu befördern. Wallt der Zucker endlich auf, so wird ein Eßlöffel voll kaltem reinem Wasser nach gegossen, welches in der Kunstsprache abschrecken heißt, und man setzt den Kessel an die Ecke des Windofens, so daß derselbe nur von einer Seite ziemlich stark kochend den Schaum aufwirft, der sich rückwärts an dem Kessel in schmutzigen Flocken sammelt; das Abschrecken mit dem reinen Wasser wird einige Mahl wiederholt, bis endlich nur sparsam ein weißes Schaumhäutchen sichtbar wird, man sieht zugleich daß derselbe krystallrein und klar geworden ist; der Kessel wird sodann vom Feuer gehoben, der Schaum behuthsam herab genommen und der geklärte Zucker durch ein reines feucht gemachtes Tuch in einen gla-

sirten Topf geseihet, den man mit fein durchlöchertem Papier bedeckt und einbiegt, um ihn zum weiteren Gebrauche aufzubewahren.

Zu bemerken ist, daß der feinste oder weißeste Zucker weniger Eyerklar braucht als hier angegeben, der weniger feine hingegen mehr erfordert.

Das Klären darf ebenfalls nicht über drey Viertelstunden lang dauern, weil durch ein längeres Kochen der Zucker seine wasserreine Weiße verliert.

Der Zucker hat in's Besondere die Eigenthümlichkeit, daß ein minderer oder größerer Grad des Einkochens denselben zu verschiedenen Arbeiten eignet; diese Grade sind die Tonleiter der Kunst, mit dem Unterschiede, daß sie nicht wie jene zu dem mechanischen Theile derselben gehören.

Dieser Grade sind sieben, durch sehr kleine Intervallen unterschieden, die zwar ihre Kennzeichen haben, allein von der Art, daß sie der Künstler durch wiederholte Versuche erst gleichsam ausfindig machen muß. Ich bitte, sich hier die Mühe und den kleinen Aufwand zu einigen Versuchen nicht gereuen zu lassen, es ist für immerwährende Zeiten gethan; denn was man bis zum Eigenthume erlernet, das ist nicht leicht wieder vergessen.

1. Grad. Breitlauf.

Es wird die Hälfte oder auch noch weniger von dem vorhin geklärten Zucker, in einem Caramel-Löffel aufgesetzt und langsam gekocht; dadurch verdickt derselbe; man versucht ihn nach einer Weile mit einem durchlöcherten Schaumlöffel, den man hinein taucht; laufen die Tropfen an dem Rande bey dessen Herausheben breit, oder vielmehr bilden sich die letzteren Tropfen breit zum Herabfallen, so ist der Zucker zum Breitlauf eingekocht und der erste Grad wird mit diesem Nahmen bezeichnet; der Löffel

wird sogleich vom Feuer gesetzt und die Verwendung des Zuckers nach Angabe vollbracht.

2. Grad. Zur kleinen Perle.

Wenn der Zucker bis zum Breitlaufen eingekocht hat (s. den Vorhergehenden), so läßt man ihn noch eine kleine Weile kochen und probirt ihn dann; man hebt den Schaumlöffel heraus, und wenn die zuletzt laufenden Tropfen einen Faden ziehen, woran der Tropfen einer Perle gleich zu hängen scheint, aber gleich wieder reißt und sich zurück zieht, so hat man den Grad der kleinen Perle.

3. Grad. Zur großen Perle.

Nach einigen Minuten des fortwährenden Kochens wird das Versuchen wiederholt, und fällt der Tropfen tiefer, ohne daß der Faden sogleich bricht, so hat man die große Perle, welches zwar auch auf folgende Weise versucht werden kann.

Man berührt den vom Zucker fetten Schaumlöffel mit dem Zeigefinger und biegt ihn zum Daumen; bey dem Auseinandergeben der beyden Finger entsteht ein dünner Faden, der nicht reißen darf bis die Finger einen Daumen breit und noch darüber aus einander sind. Es zeigt endlich auch das Kochen diesen dritten Grad durch die vom Sude gebildeten runden Blasen, welche Perlen gleichen.

4. Grad. Zum kleinen Flug.

Der fortkochende Zucker wird nach einigen Minuten wieder probirt. Der Schaumlöffel wird heraus gehoben und nach einigem Ablaufen stark durch dessen Löcher geblasen, und fliegen rückwärts einige kleine Bläschen davon, so ist man auf dem Grade zum kleinen Flug.

Dieser Versuch oder Probe könnte für Frauen etwas Abschreckendes haben, und so will ich einen andern vor-

schlagen, der sie weniger der Gefahr sich zu verbrennen ausgesetzt. Man stellt sich in einem Kaffehbecher reines kaltes Wasser zur Hand, fährt mit einem reinen Stückchen Holz in das Wasser, dann in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser; bleibt nun der Tropfen an dem Hölzchen, so ist der beabsichtigte Grad erreicht.

5. Grad. Zum großen Flug.

Nach ein Paar Minuten des fortgesetzten Kochens wird die Probe auf die vorhergehende Weise wiederholt. Fliegen bey dem Durchblasen erbsengroße Bläschen rückwärts dem Löffel ab, oder läßt sich der Tropfen von dem Hölzchen herab nehmen, und zwischen den Fingern zu einem Kügelchen drehen, so hat der Zucker den großen Flug erreicht.

6. Grad. Zum Bruch.

Wieder ein paar Minuten später, nach der Probe des großen Fluges, wird dieselbe nur mit dem Hölzchen allein wiederholt; man fährt nähmlich mit demselben aus dem Wasser, nach einem kleinen Abschnellen in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser; wird nun der Zucker hart und bricht, so ist derselbe zum Bruch gelangt. Allein man unterscheidet noch den kleinen und großen Bruch; zu diesem letztern muß der Zucker wie man aus dem Sude in das Wasser fährt ein leichtes Geräusch verursachen, ungefähr so, wie wenn man mit einer erhitzten Stricknadel in's Wasser fährt; er bricht nun spröder und klebt nicht an den Zähnen; bey größerer Uebung erkennt man diese Grade vorläufig an dem Sude des Zuckers, denn die Bewegung des Kochens wird schwerfälliger und die Blasen immer größer, die Intervalle der Grade immer kleiner.

Es wird auch immer mehr Achtsamkeit erfordert; so

darf z. B. das Feuer nicht von einer Seite mehr als von der andern brennen. Der inwendige Rand des Caramel-Löffels muß oft mit einem feuchten Schwämmchen, der an ein Hölzchen gebunden ist, abgewischt werden, wodurch man dem Färben und Absterben des Zuckers vorbeugt.

7. Grad. Zum Caramel.

Der siebente und letzte Grad des in der Zuckerbäckerey brauchbaren Zuckers ist der Caramel. Nach einigem Aufwallen über den sechsten fängt der Zucker an um den Rand des Caramel-Löffels gelb zu werden, wobey zugleich ein angenehmer Geruch aufsteigt. Man hebt den Löffel sogleich vom Feuer, und taucht den Boden desselben in kaltes Wasser; im Falle aber, wo der Zucker rothbraun werden soll, darf dieses nicht geschehen, denn die eigene Hitze muß ihn bis zu diesem Puncte färben, ohne daß derselbe länger auf dem Feuer bleiben dürfte.

Bey noch länger fortgesetztem Kochen färbt sich der Zucker schnell rothbraun und schwarz, und fängt endlich Feuer und verbrennt mit heller Flamme ohne Rauch, und hinterläßt eine schwammige leicht brechbare Kohle.

Ich schließe diese Lection mit dem zu gebenden Troste, daß sie die schwerste sey von allen denen, die uns vorkommen werden.

---

2. Lection.

Vom Zucker-Candis.

Man macht Zucker-Candis in zackigen Rollen und in unförmlichen Stücken; zu den ersten werden reine Zwirnsfäden zwey Finger hoch vom Boden und drey Finger breit aus einander mit aufgelöster Hausenblase in einem rei-

nen, gut glasirten Weidling (Terrine) befestiget, den man dann in einen gut erwärmten Kasten stellt. Die Zwirnsfäden werden nähmlich mit ihren Enden in die aufgelösten Hausenblase getaucht, und wie man sie an den Weidling bringt, so bleiben sie kleben. (S. Einleitung).

Es wird hernach der in gewisser Menge geklärte Zucker (s. S. 2) zum kleinen Fluge eingekocht, und in den Weidling, der einen Augenblick vorher mit Spiritus ausgeschwenkt worden ist, gegossen, und sogleich in den Wärmekasten gestellt, welcher in seiner Mitte die Wärme von 30 Grad Reaumur haben muß. Diese Wärme wird fortwährend möglichst gleich unterhalten. Nach sechs Tagen, oft auch früher, wird die über der Oberfläche sich gebildete Kruste mit einem Messer los gemacht und der noch flüssige Zucker abgeseiht; der Weidling wird sonach über ein von Messingdraht fein geflochtenes Röstchen, das über eine Schüssel hohl gelegt ist, gestürzt; nach einer Weile werden die Krystallen mit etwas lauen reinem Wasser abgespült, welches ihre Durchsichtigkeit erhöht, dann wird der Weidling wieder in den Kasten mit dessen Rande an die Leisten aufgestellt, um die allenfalls noch vorhandene Flüssigkeit besser abzuleiten und den Rand vollkommen zu trocknen. Nach zwey Tagen wird derselbe Weidling endlich heraus genommen, und über eine mit Papier bedeckte Tafel leicht aufgeschlagen, wodurch der Zucker = Candis heraus fällt.

An den Zwirnsfäden hat der Zucker während dem Warmstehen in Krystallen angeschossen, und bildet zackige Rollen, die lieblich anzuschauen sind. Von den Wänden des Weidlings fällt der Candis in Stücken; derselbe wird nun in Schachteln, die mit feinem Papiere ausgefüttert sind, zum weiteren Gebrauche und an trockenem Orte aufbewahrt.

Zucker = Candis mit Orangen = Blüthe.

In den bis zum kleinen Fluge eingekochten Zucker (s. S. 4 und den vorhergehenden Artikel) werden zwey Loth frisch gepflückter Orangen=Blüthe geworfen, und nach einigem Aufkochen dem Vorhergehenden gleich sammt der Orangen = Blüthe in den Weidling gegossen, und wie schon erkläret ist, candirt. Man kann diesen Zucker=Candis auch ohne Orangen = Blüthe, und zwar nur mit starkem Orangenblüthen=Wasser bereiten; zu diesem Ende wird derselbe bis zum großen Fluge eingekocht (s. S. 5); dann das Pfund mit sechs Eßlöffel voll Orangen = Wasser wieder verdünnt, und ohne mehr auf das Feuer zu geben, in den Weidling gegossen und dem Vorhergehenden gleich beendet.

Zucker = Candis mit Rosen.

Der geklärte Zucker (siehe S. 2) wird bis zum großen Fluge eingekocht, in diesen werden sechs Eßlöffel voll starkes Rosenwasser, in welchem ein Gran Carmin fein abgerührt worden ist, gegossen, mit dem Schaumlöffel durch einander gemengt und wieder aufkochen lassen, sodann in den Weidling gegossen, und dem Vorhergehenden gleich beendet.

Zucker = Candis mit Vanille.

Man läßt eine oder ein Paar Schoten Vanille mit dem Zucker bis zum kleinen Fluge kochen, dann wird die Vanille heraus genommen, und der Zucker in den Weidling gegossen, und zum Candiren in den Wärmkasten gesetzt (s. S. 7).

Man sieht wohl, daß sich der Zucker = Candis mit allen riechenden Wässern bereiten läßt, und hierdurch Man=

nichfaltigkeit darbiethet. Der Grad des kleinen Fluges darf aber nicht verfehlt werden, sonst kann das Anschießen in Krystallen nicht Statt finden.

---

3. Lection.

Von den Bonbons und dem Stangenzucker.

Vanille-Bonbons.

Die umsichtige Frau ist immer bedacht, erst alles Nöthige zur Hand zu schaffen, bevor sie sich an's Werk macht; diesem zu Folge sind die wohlriechenden Wässer und geistigen Flüssigkeiten schon vorhanden, und wir dürfen beym Gebrauche nur darnach greifen.

Zum Vergnügen der Frauen wird übrigens auch ein Abschnitt dem Destilliren gewidmet, wodurch sie in den Stand gesetzt werden, sich selbst mit diesen Wohlgerüchen, Essenzen und Geistern zu versehen; und wenn auch dieses nicht wäre, so kann die Beyschaffung in sehr kleiner Quantität geschehen, um nicht kostspielig zu werden. Eine jede wohl eingerichtete Apotheke ist damit versehen, besonders aber die Parfumerie-Buden. Nun aber zu unseren Bonbons zurück.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2) wird zum großen Bruch eingekocht (s. S. 5); während dieser Zeit wird zugleich ein halber Gran Carmin mit achtzehn Tropfen sehr feinem Vanille-Geist in einem Silberlöffel genau abgerührt, und nun in den Zucker, den man vom Feuer hebt, nach und nach gegossen, und durch ein behuthsames Schwingen in das Ganze gemengt, und sogleich über ein sehr glattes Kupferblech, das äußerst wenig mit Mandelöhl bestrichen ist, gegossen.

Der Zucker fließt zu einer starken, Messerrücken dün-

nen Platte aus einander, und kühlt ziemlich schnell ab, wobey derselbe hart und spröde wird. Bevor jedoch dieses eintritt, muß man die ganze Platte mit einem Zuckermesser, dessen Schneide ebenfalls mit Mandelöhl bestrichen ist, auf kleine Finger breite Streifen theilen, die dann wieder über die Quer überschnitten werden, wodurch das Ganze auf kleine Vierecke getheilt wird. Die Platte läßt sich mittelst einer kleinen Nachhülfe mit dem Messer vom Bleche schieben; endlich ist der Zucker kalt, und läßt sich nach den gemachten Furchen wie Glas brechen.

Man legt nun einen Bogen feines Papier auf zwey Finger breite Streifen, und schneidet mit einer starken Scheere diese Streifen auf zwey Finger breite Stückchen, in welche der Zucker dann eingebogen und in einer Schachtel an trockenem Orte aufbewahret wird.

Bonbons mit Orangen-Blüthe,
Bonbons mit Rosen,
Bonbons mit Reseda,
Bonbons mit Citronen,

alle diese und so viele andere Bonbons werden den vorher gehenden gleich bereitet. Zu den Orangen und Rosen werden statt Geist ein bis zwey Tropfen Neroli- oder Orangen-Blüthen-Oehl, und eben so Rosenöhl gegossen, welches zwar erst dann geschieht, wenn der zum Bruch gekochte Zucker einen Augenblick abgekühlt ist; es wird sonach durch ein leichtes Schwingen genau vermengt, und über das Blech gegossen.

Auch bey den Citronen-Bonbons ist das Citronen-Oehl das beste, was man nehmen kann, weil aber diese wesentlichen Oehle überaus viel Geruch verbreiten, so darf man ja nicht mehr als höchstens zwey kleine Tropfen auf acht Loth Zucker nehmen.

Man hat endlich um den Wohlgeruch und Geschmack

zu steigern, mehrere Bonbons in Eines verwandelt, oder vielmehr mehrere Wohlgerüche zu Einem Zwecke verbunden; und so waren die köstlichen Flora-Bonbons und Venus-Bonbons entstanden. Zu den ersteren:

Flora-Bonbons,

werden nur ein kleiner Tropfen Orangen-Blüthen-Oehl, zwey Tropfen Jasmin-Geist und ein Tropfen Reseda-Geist in den zum großen Fluge eingekochten Zucker gethan. Zu den

Venus-Bonbons

werden vier Tropfen Ambra-Geist, zwey Tropfen Moschus-Geist und vier Tropfen Vanille-Geist gethan, durch ein leichtes Schwingen mit dem Zucker vermengt, und nach folgender Angabe beendet. Indem man zugleich darauf bedacht seyn muß, diesen liebenswürdigen Bonbons ein ausgezeichneteres Aeußere zu geben, so werden sie meistens in sehr kleine mit dem Bilde der Göttinn tief geschnittene Formen von Kupfer, die mit Mandel-Oehl sehr dünn bestrichen, einen starken Messerrücken hoch aufgegossen; sobald eine gewisse Anzahl dieser Formen aufgegossen ist, sind die erst gegossenen schon etwas erhärtet, über diese wird nun wieder nach der Reihe ein Siegel gedrückt, das genau nach der Größe der Form gemacht, und mit einem Füllhorne von Blumen, oder einem Korbe mit Blumen, als Embleme der Flora, oder mit einem Wagen von ein Paar Tauben gezogen und von Amor geleitet, als Embleme der Venus, tief gravirt ist; nach dem vollkommenen Erkalten werden sie aus den Formen genommen, mit feinen Linnen abgetrocknet, weil sie leicht einiges Fett behalten könnten, und in Papier zierlich eingeschlagen, und mit feinem Siegellack einem Briefchen gleich gesiegelt; ein jedes Bonbon bekommt noch eine passende Devise in's Papier, und eine andere Devise, Noten oder nur ein Paar witzige Worte, wird an ihrer Aussenseite auf-

geklebt; das Ganze muß von Geist, Witz und Geschmack zeigen.

Die Venus-Bonbons werden indessen nicht unter die gewöhnlichen Bonbons gemischt, weil sie schwache Nerven zu viel reitzen, und man nur bey außerordentlichen Gelegenheiten gerne einen Gebrauch davon macht.

Orangen-Stangenzucker.

Es wird eine schöne Orange dünn geschält, der Saft ausgepreßt und filtrirt, oder durch ein dichtes Tuch geseiht; während dessen wird ein Viertel Pfund geklärter Zucker (s. S. 2) bis zum großen Bruch (s. S. 5) eingekocht, in diesem wird der Saft und die Schalen geworfen, welches zwar nicht über dem Feuer und auf ein Mahl geschehen darf, weil sonst derselbe über den Löffel steigen möchte; der Zucker wird nun auf's Feuer gesetzt, und auf's neue zum Bruch eingekocht, endlich die Schalen heraus genommen, und dieser über ein Blech, das äußerst wenig mit Mandelöhl bestrichen ist, gegossen; sobald man ihn mit den Händen berühren kann, so wird derselbe behuthsam losgemacht, aufgehoben, aus einander in die Länge gezogen und wieder zusammen gelegt, bis er endlich silberweiß luftig wird. Man muß sich mit dieser beschwerlichen Arbeit an einem sehr warmen Orte halten, damit der Zucker nicht zu schnell erkalte, ja man müßte, falls dieses geschehe, bevor die gehörige Weiße eintritt, denselben einige Mahle über den Windofen ziehen, wodurch er sogleich wieder erweicht; nun wird er auf kleine Finger dünne Streifen gezogen, etwas gedreht und auf lange Stangen geschnitten, und in Schachteln zwischen einem weißen Papiere an sehr trockenem Orte aufbewahrt.

Gersten-Stangenzucker.

Man kocht ein halbes Seitel Gerste in anderthalb Seidel Wasser bis sie aufspringt, seiht sie durch ein feines Sieb, und gißt den Schleim über ein halbes Pfund geschlagenen Zucker, der sogleich über das Feuer gesetzt wird; so bald der Zucker aufgelöset ist, so wird derselbe geklärt (s. S. 2), abgeschäumt und zum Bruche eingekocht, endlich über ein Blech gegossen, und dem vorher gehenden gleich gezogen, gedreht und in Stangen geschnitten.

Das Ziehen wird zwar nicht überall geliebt, im Gegentheile wünscht man ihn oft durchsichtig und von hochgelber Farbe, die ihm dadurch mitgetheilt wird, daß man ein wenig mit Saffran gefärbtes Wasser beysetzt.

Auf diese Weise werden alle feinen Sorten Stangenzucker gemacht, ja alle vorher gehenden Bonbons könnten zu Stangenzucker verwandelt werden, man dürfte sie nur in lange Streifen schneiden und diese etwas drehen.

---

4. Lection.

Von Conserven und Essenz-Pasten.

Citronen-Conserven.

Es werden vor der eigentlichen Bereitung dieser Conserven zwey Papierkapseln gemacht, in welche der Zucker ausgegossen wird. Man biegt zu diesem Ende einen halben Bogen Papier der Länge nach auf eine Hälfte, überbiegt nun halben Finger hoch und sehr scharf die vier Seiten dieses Blattes, deren Enden dann seitwärts umgebogen werden, und so entsteht eine lange viereckige Kapsel mit vier gleich hohen Rändern, die gerade in die Höhe gerichtet werden. Zwey solche Kapseln werden über ein sehr glat-

tes und gleich aufgestelltes Blech gerichtet und zur Hand gestellt.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2) wird nun über das Feuer gebracht, und bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4); so bald dieser Grad erreicht ist, so wird derselbe vom Feuer gesetzt; man schält nun eine schöne Citrone in lange und sehr dünne Schalen, und gibt dieselbe in den Zucker, der einige kleine Blasen wirft, sich aber gleich wieder legt. Nach zwey Minuten des Ruhens werden endlich die Schalen heraus gehoben, und statt deren ein Eßlöffel voll Limonien-Saft hinein gepreßt; nun wird der Zucker mit einem dünnen, etwas breitgeschnittenen, hölzernen Löffel leicht durch einander gerührt, und aber besonders mit diesem Löffel an den Wänden des Caramel-Löffels herum gefahren, wodurch ein feines Mehl entsteht, das immer in das Ganze verrührt wird, und das eigentliche Stocken des Zuckers befördert. So bald nun der Zucker weißlich und etwas dickflüssig wird, so gißt man ihn starken Messerrücken dick in die Papierkapsel, und läßt ihn ruhig stehen; nach einigen Minuten ist derselbe fest, man ritzt ihn dann mit einer feinen Messerspitze auf daumenbreite Streifen über die Breite der Kapsel. Nach einer halben Stunden werden die Seitenwände des Papiers nieder gebogen, und wie man das Papier über den scharfen Rand der Tafel herab zieht, so löset sich der Zucker ab, und bricht bey den gemachten Ritzen auf Tabletten; man legt sie über ein Sieb, und läßt sie auf trockenem Orte noch einige Stunden austrocknen, um sie in Schachteln zwischen Papier aufbewahren zu können.

Man hat noch eine andere Art, diesen Zucker zu bereiten, die besonders den Anfängern gefällt. Es wird die Citrone über einem Stück Zucker behuthsam abgerieben, und so oft die Oberfläche des Zuckers gelb ist, mit einem

Messer herab geschaben, bis endlich die ganze Citrone abgerieben ist; der ganze Zucker wird dann fein gestoßen, sonach in einen Caramel-Löffel gethan, und mit einem Eßlöffel voll Citronen-Saft nebst etwas reinem Wasser zu einem ziemlich dicken Teige abgerührt, nun wird der Löffel über das Feuer gesetzt, und nur manches Mahl umgerührt, bis die Masse dünnflüssig geworden ist, (kochen darf der Zucker nicht) nun wird es dem Vorhergehenden gleich in die Papierkapsel gegossen, nach dem Stocken geritzt, und endlich nach dem gänzlichen Festwerden vom Papier genommen, und über ein Sieb gelegt; sollte es geschehen, daß die Tabletten nicht gern vom Papier gingen, so darf man die Kapsel nur umwenden, und mit feuchtem Schwamme bestreichen, und wie die Feuchtigkeit durchschlägt, so läßt sich der Zucker leicht ablösen.

Ungeachtet diese Art den Zucker zu tabliren sehr leicht ist, und gar nicht mißrathen kann, so ist dennoch die erstere weit höher zu achten, Theils des schöneren Ansehens des Zuckers wegen, dessen Oberfläche fein und glänzend wird, hauptsächlich aber des feineren Geschmackes wegen; denn die Citrone verliert die feinsten Geruchtheilchen über dem Feuer, welches bey der ersten Bereitungsart nicht Statt finden kann.

Vanille-Conserven.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2) wird bis zur kleinen Perle eingekocht (s. S. 4), und dann zwey Minuten lang vom Feuer zur Ruhe gesetzt; nach dieser Zeit werden zwölf Tropfen starker Vanille-Geist hinein getröpfelt; und dann mit einem dünnen Spähnchen oder einem Kochlöffelstiel durch einander gerührt, wobey man hauptsächlich an den Wänden des Caramel-Löffels herum fährt, damit der Zucker schneller in's Stocken gerathe; so wie sich derselbe trübt und dickflüssig wird, so

gießt man ihn in die zur Hand gerichteten Kapseln (siehe den vorher gehenden Artikel). Auf diese Weise kann man mit einem jeden Wohlgeruche und Wohlgeschmacke Conserven erzeugen; wobey nur darauf Bedacht genommen werden muß, daß der gehörige Grad des Zuckers nicht verfehlt, und der Wohlgeruch demselben nicht über dem Feuer beygebracht wird.

Bey Conserven, wo der Geruch nicht in sehr kleiner Dosis beygebracht werden kann; wie z. B. bey der Orangen-Blüthe, da wird der Zucker bis zum großen Fluge eingekocht, und mit dem Orangen-Wasser vom starken Geruche bis zur kleinen Perle verdünnt.

Orangenblüth-Conserven,
Rosen-Conserven,
Reseda-Conserven,
Jasmin-Conserven,
Ambra-Conserven,

alle diese und so viel andere werden den vorher gehenden gleich gehalten, daß heißt: wenn sie bloß nur mit dem wohlriechenden Wasser der Blume bereitet werden sollen, so muß der Zucker bis zum großem Fluge eingekocht, und dann mit dem Wasser bis zur kleinen Perle verdünnt werden, hingegen da, wo Geister oder wesentliche Oehle zu haben sind, wird der Zucker zur kleinen Perle eingekocht, und mit einem bis zwey Tropfen Oehl, oder sechs bis zwölf Tropfen Geist nach der gegebenen Weisung vermengt und beendet; ich sage mit Bedacht: ein oder zwey Tropfen Oehl, dann sechs bis zwölf Tropfen Geist, je nachdem diese im Geruche stark penetrant sind, so darf man z. B. von Rosen und Orangen-Blüthen-Oehl überall nur einen Tropfen nehmen, voraus gesetzt, daß solche unverfälscht und frisch sind. Eben so nur sechs Tropfen Ambra, der einen sehr starken Geruch hat.

Kaffeh-Conserven,

Chocolade-Conserven,

werden gleichfalls den Vorhergehenden gleich bereitet, nähmlich: wenn man eine Kaffeh-Essenz zur Disposition hat; ist dieses nicht, so begießt man den gestoßenen Zucker mit starkem Kaffeh, bis derselbe bey dem Verrühren einen dünn-flüßigen Teig gibt, dann wird derselbe in's Kochen gebracht, und erst nach einigem Aufwallen vom Feuer gesetzt und sorgsam beendet.

Zu Chocolade-Conserven wird erst ein Zeltchen Chocolade weich erwärmet, mit etwas warmem Wasser nach und nach, mittelst Abrührens, dünn-flüßig gemacht, und nur acht Loth Zucker hinzu gethan, und bis zur kleinen Perle eingekocht.

Veilchen-Conserven,

Zimmt-Conserven.

Diese beyden Sorten haben ihre Bereitung mit den Vorhergehenden gemein, bis auf die Zusammensetzung. Man kocht den Zucker bis zur großen Perle, verdünnt ihn mit dem Veilchen-Syrup (siehe den V. Abschnitt, 6. Lection) bis zur kleinen Perle, und mengt in das Ganze ein halbes Loth pulverisirte Veilchenwurzel (Iris-Wurzel).

Zu Zimmt-Conserven wird etwas fein gestoßener Zimmt und einige Tropfen Zimmt-Essenz genommen.

Auf dieselbe Weise können Conserven von allen Gattungen Liqueuren gemacht werden. Man kocht den Zucker bis zum Fluge, und verdünnet ihn bis zur kleinen Perle; oder man rührt den fein gestoßenen Zucker mit dem beabsichtigten Liqueur bis zu einem dickflüßigen Teige, verdünnt ihn dann über dem Feuer, und gießt ihn sonach in die vorgerichteten Papier-Capseln.

Erdbeer-Conserven,
Himbeer-Conserven.

Diese beyden Conserven unterliegen derselben Bereitungsweise, wie die Vorhergehenden; nur muß man sich hüthen, den lieblichen Geschmack durch zu viel Beysatz von der Frucht stark erhöhen zu wollen, indem diese Früchte, und in's Besondere die Erdbeeren, viel Säure haben, die den Zucker vom Gerinnen abhält.

Man kocht den Zucker aus Vorsicht bis zur großen Perle, und mengt, wenn derselbe vom Feuer kommt, einen Eßlöffel voll, durch ein feines Sieb durchgestrichenen Erdbeeren-Saft bey; der Zucker brauset zwar auf, legt sich aber bald, und das Gerinnen geht endlich dennoch vor sich; die Farbe dieser Conserven ist blaßroth. Jene der Himbeeren, die auf gleiche Weise bereitet wird, ist etwas mehr roth; beyde pflegt man durch einen kleinen Zusatz von Carmin noch zu erhöhen.

Essenz-Pasten,
Pasten mit Marasquino.

Die Pasten sind ein Bonbon eigener Art. Ihr Aeußeres ist merkwürdig, und ihrer Lieblichkeit kommt nichts gleich. Man muß gestehen, daß diese Erfindung eine der glücklichsten war. Sie können zwar mit einer jeden geistigen Essenz bereitet werden, allein mit keiner so vollkommen, wie mit dem Marasquino. Sie haben übrigens nur die einzige Bereitungsweise; wer sie mit Marasquino gut zu machen versteht, kann sie mit allen Liqueurs und Essenzen versuchen.

Man richtet sich eine gewisse Menge Papierformen zur Hand, in welche der Zucker gegossen wird; diese Formchen werden aus rundgeschnittenen, einen Laubthaler kleinen Papierchen gemacht, denen man einen halben Finger hohen Rand gibt, welches dadurch sehr leicht geschieht, daß man den Rand aufbiegend zusammen kneipt; der Boden der

Kapselchen bleibt dann einen starken Fingertupfen groß; sie werden endlich über ein Bret noch zusammen gereiht und zur Hand gestellt.

Es wird endlich der geklärte Zucker (s. S. 2) bis zum großen Bruche gekocht (s. S. 5), sodann mit Marasquino bis zum Fluge verdünnt, genau vermengt, und recht heiß in die Formen, ungefähr starken Messerrücken hoch, gegossen, und in den Wärmkasten gestellt; nach acht Stunden gleicher Wärme (s. Zucker-Candis S. 7) hat der Zucker sich candirt, und der Liqueur schwimmt in dessen Mitte. Man tunkt die Papierchen in laues Wasser, und wie die Feuchtigkeit durchschlägt, läßt es die Zuckerchen fahren, die man in andere gleich geformte Kapselchen von schönem Papiere wickelt, und trocken stellt.

---

5. Lection.

Von Pastillen und Diablotinen.

Ich glaube in dieser Lection Kurzweile, ja ein wahres Vergnügen, für meine Damen aufgespart zu haben; denn durch die mindeste Mühe, leichteste Zusammensetzung und ohne aller Geistesanstrengung, oder der zu erwartenden Zeit, in welcher das Angefangene gut werden soll, und die immer peinigend ist, entsteht das liebenswürdigste Zuckerwerk von allen Farben und den feinsten Wohlgerüchen. Nur der den Damen so eigene zarte Sinn für das Niedlich-Schöne wird in Anspruch genommen; nur von ihren zarten Händen läßt sich's erwarten, daß sie die Pastillen und in's Besondere jene Brillanten-Pastillen möglichst schnell, klein und gleich machen.

Die verschiedenen Nüancierungen der Farben, so wie

das Verhältniß derselben zu den Wohlgerüchen erfordert aber Bedachtsamkeit.

Veilchen-Pastillen.

Man pflegt vor der Arbeit sich alles zur Hand zu richten, um während dieser nicht aufgehalten zu werden; so braucht man zu der bevorstehenden eine Porzellan-Schale mit einem reinen Spähnchen von Holz oder Elfenbein, in der Form eines seichten Löffels; einen Caramel-Löffel vom reinsten Kupfer, mit einem langen Schnabel; einige sehr glatte Bleche, dann eine auf die Hälfte gebrochene Stricknadel, die in einem hölzernen Hefte eingemacht ist.

Man thut endlich acht Loth sehr weißen und fein gestoßenen Zucker in die Schale, nebst einem halben Lothe fein gestoßener Veilchenwurzel (Iris-Wurzel), befeuchtet es mit Veilchensaft, und rührt es zu festem Teige; das Anfeuchten mit dem Safte muß nach und nach geschehen, damit man der gehörigen Flüssigkeit des Zuckers Meister bleibe, indem nach einem jeden Rösten der Zucker erst nach dem Verrühren dünner wird. Man rührt denselben fünf Minuten lang, und versucht ihn; der Versuch besteht darin, daß man mit dem Spähnchen einen kleinen Theil heraus hebt; wenn derselbe in Klumpen von diesem Spähnchen sich löset, um herab zu fallen, so hat die Masse die gehörige Dicke. Die Hälfte wird nun in den Caramel-Löffel gethan, und über einer stark brennenden Spiritus-Lampe, oder über einer glatten Pfanne, unter immerwährendem Rühren bis zum Dünnfluße erhitzt, kochen darf es jedoch nicht; sobald man nun sieht, daß es sich in Tropfen gießen läßt, so wird der Löffel vom Feuer genommen, und mit sicherer Hand über eines der sehr reinen Bleche in Tropfen nahe an einander gegossen, die Tropfen

müssen so fallen, daß man sie bequem zählen kann; so läßt man vom Anfange vier Tropfen auf eine Pastille fallen, dieses gibt ungefähr die gehörige Größe; wenn nach ein paar Reihen der Zucker, welcher während der Zeit schon etwas ausgekühlt ist, dicker fließt, dürfen nur drey Tropfen fallen; zuletzt wird mit der Stricknadel nachgeholfen, und so flink fortgefahren, die vorgerichteten Bleche mit dicken Tropfen zu besetzen, bis die ganze, in den Caramel-Löffel gegebene Masse, vor dem zu starken Auskühlen in Pastillen verwandelt ist. Nun wird der Löffel gereinigt, die zweyte Hälfte der Masse hinein gethan, und der ersteren gleich verarbeitet.

Die Pastillen müssen zart veilchenblau und gleich groß seyn. Nach zwey Stunden werden sie behuthsam vom Bleche genommen, und über ein mit Papier belegtes Sieb zum besseren Austrocknen gethan, endlich in Schachteln zwischen feinem Papiere verwahret.

In Ermangelung der Bleche kann man sie wohl auch über Papier legen, sie trocknen selbst schneller; bey dem Herabnehmen wird das Papier umgewendet, und mit feuchtem Schwamme befeuchtet, und so wie die Feuchtigkeit durchdringt, lassen sich die Pastillen herab schieben.

Im Monathe März, nähmlich zur Zeit dieses Blümchens, werden, statt deren Syrup oder so genannter Veilchensaft, einige Hände voll abgezupfter Blättchen dieser Blumen in einen glasirten Topf gethan, mit einem Achtel-Maß heißem Wasser begossen, und vier und zwanzig Stunden lang am lauwarmen Orte stehen gelassen, hernach abgeseihet und sehr stark ausgepresset. Mit diesem Wasser wird sonach der Zucker abgerührt; man muß jedoch diesem Decoct mit etwas Indigo und etwas wenigem Carmin zu Hülfe kommen, indem die Blume, da sie nicht über's Feuer kommt, nicht genug Farbe gibt.

Rosen-Pastillen.

Die Masse dieser Pastillen wird mit starkem Rosenwasser angemacht, nähmlich mit so viel, als der Zucker vertragen kann (s. den vorher gehenden Artikel); zu Ende kommt ein Tropfen Rosenöhl hinzu.

Um die gehörige Farbe zu erlangen, wird ein Gran Carmin mit etwas feinem Zucker gut und flüßig abgerührt, und in das Ganze vermengt, wodurch ein zartes Rosenroth entsteht; nun wird die Hälfte der Masse in den Caramel-Löffel gethan, bis zum Dickfließen erhitzt, und den Vorhergehenden gleich tropfenweise über das Papier gesetzt, und so beendet.

Vanille-Pastillen.

Acht Loth gestoßenen Zuckers werden mit einem Eßlöffel voll Vanille-Essenz, oder Vanille-Geist, nebst etwas reinem Wasser, den Vorhergehenden gleich, zu dickem Teige abgerührt, über dem Feuer flüßig gemacht, und den Vorhergehenden gleich beendet.

Man kann sie wohl auch mit gestoßener Vanille bereiten, sie bekommen aber kein so reines Aeußere wie die ersten, in Betracht, daß die Vanille, sie mag noch so fein gestoßen seyn, immer einem schwarzen Staube gleicht.

Zimmt-Pastillen,
Orangen-Blüthen-Pastillen,
Gewürznelken-Pastillen,
Pfeffermünze-Pastillen,
Citronen-Pastillen,
Orangen-Pastillen.

Die ersten drey Gattungen werden mit Essenzen wie die Vorhergehenden, die anderen drey mit ihren wesentli-

chen Oehlen bereitet, von welchen immer nur einige Tropfen beygemischt werden, und zwar erst dann, wenn der Zucker mit reinem Wasser schon zu einem Teige abgerührt ist.

Die Farben geben die Essenzen, denen man zwar etwas nachhelfen muß, z. B., mit Carmin, Indigo, Aufguß von Saffran, u. dgl., Pfeffermünze-Pastillen bleiben weiß. Jene der Citronen werden lichtgelb mit Saffran gefärbt, Orangen stark gelb ebenfalls mit Saffran und einem kleinen Zusatze von Carmin; Orangenblüthen-Pastillen bleiben ebenfalls weiß.

Brillanten - Pastillen.

Diese Pastillen unterscheiden sich von den vorhergehenden durch einen viel stärkeren Geruch oder Geschmack, und durch ein glänzenderes Aeußere; sie werden dem zu Folge viel kleiner gemacht, weil sie sonst die Geschmacksnerven zu viel reitzen würden.

Der Zucker wird, um das Glänzende zu bewirken, nach dem Stoßen durch ein Mehlsieb gesiebt, und dieser Durchfall oder Zuckerstaub erst dann wieder durch ein Seidensieb; was durch das Seidensieb nicht durchgeht, behält das Ansehen des Himmelthaues, und dieser Zucker ist's, den man wählt. Sie werden übrigens den Vorhergehenden gleich mit reinem Wasser abgerührt, noch ein Mahl so stark mit Essenzen oder den wesentlichen Oehlen parfümirt, endlich erhitzt und halb erbsengroß aufgetragen. Bey den ersteren war die Größe einer Erbse nöthig, um eine Pastille zu bilden.

Die Farben erhalten sie jenen Pflanzen gleich, aus denen sie den Geruch oder Geschmack entlehnen.

Venus - Pastillen auf französische Art.

Diese Pastillen werden ohne Feuer bereitet; man glaubt sie darum den früheren vorziehen zu müssen,

weil sie bey der kalten Bereitung weniger an ihrem Wohlgeruche verlieren, und in ihren Farben schöner gehalten werden können. Man braucht aber einen Mittelkörper, der den genäßten Zucker von der gänzlichen Auflösung schützt, und denselben sonach erst zur Pastille eignet; dieß ist der arabische Gummi, den man deshalb besonders weiß und sehr rein aussucht. So auch von dem weißesten Zucker, der gänzlich durch ein Seidensieb gesiebt wird.

Auf acht Loth Zucker wird ein Viertel-Loth von dem weißkörnigen reinen arabischen Gummi mit warmem Wasser aufgelöset, und zwar mit so wenig Wasser begossen, daß derselbe nur dickflüßig wird. Nach dem Auskühlen wird nun der Zucker mit diesem Gummi und dem Venus-Geiste (siehe den zwölften Abschnitt, wo alle in diesem Werkchen benannten Geister und Essenzen vorkommen) mittelst eines elfenbeinernen Löffels zu einem dicken Teige abgerührt, sonach in kleinen Theilen über die Klinge eines großen spitzen Messers aufgetragen, nnd von diesem mittelst eines kleinen Messers über die Spitze des vorhergehenden in kleinen Tropfen über Papier gesetzt, und bis den andern Tag über demselben an einem trockenen Orte gelassen. Bey dem Herabnehmen wird das Papier an der Rückseite befeuchtet, bis sie sich endlich leicht und schnell herab nehmen lassen; nach abermahligem Abtrocknen werden sie endlich in Gläsern aufbewahrt, wo sie Jahre lang nichts von ihrer Güte verlieren.

NB. Auf diese Weise können alle die Tropf-Pastillen gemacht werden, nebst diesen noch die

Jasmin-Pastillen.

Reseda-Pastillen.

Moschus-Pastillen.

Ambra-Pastillen.

Bey diesen zwey letzteren muß man besonders auf

seiner Huth seyn; sie werden jenen vorhergehenden Venus-Pastillen gleich gemacht, allein Moschus und Ambra haben einen sehr penetranten Geruch, und in's Besondere der Moschus. Ein Tropfen guter Moschus-Geist reicht hin, das Ganze lieblich zu parfümiren, zwey Tropfen werden zu viel. Ambra dürften wohl zwey Tropfen genommen werden.

Sehr liebliche Pastillen gibt der Marasquino-Geist, die unter dem Nahmen

Marasquino-Pastillen

erscheinen. Ihre Bereitung unterliegt gleichfalls jener der Venus-Pastillen. Statt Marasquino-Liqueur wird Marasquino-Geist gebraucht.

Diablotinen mit Vanille.

Es werden zwey Zeltchen oder vier Loth feinster Chocolade in einer Porzellan-Tasse über einer Spiritus-Lampe so lange gewärmt (sie müssen mehrmahlen umgewendet werden), bis die Chocolade einem Teige gleich weich geworden ist, nun wird sie mit einem elfenbeinernen Löffel recht fein abgearbeitet, und mit einigen Tropfen Vanille-Geist vermenget. Man nimmt sodann erbsenkleine Stückchen, und rollt sie zu gleichen Kügelchen über einem Bleche, und reihet sie über Papier; wenn ein Quart-Blatt voll besetzt ist, (welches so geschieht, daß sie einen halben Finger Zwischenraum haben), so wird dieß Quart-Blatt über erwärmtes Blech gesetzt, und mit diesem leicht über eine Tafel aufgeschlagen, dadurch breiten sich diese Kügelchen aus, und bilden Pastillen von etwas größerem Umfange als die vorhergehenden; sobald dieses erlangt ist, so werden sie vom Bleche gehoben, und mit rothem Grieszucker (Nonpareille) stark bestaubt. Auf diese Weise wird nun fort gefahren, bis die ganze Chocolade auf Pastil-

len verwandelt ist, und ihrer Schwärze wegen den sonderbaren Nahmen Diablotinen erhalten. Nach dem gänzlichen Auskühlen, welches mehrere Stunden braucht, werden sie vom Papiere genommen, und in Schachteln zwischen Papieren aufbewahrt.

Auf gleiche Weise werden Diablotinen mit Zimmt-Geschmack und von Gesundheits-Chocolade behandelt; bey Zimmt-Geschmack wird weiße Nonpareille, zu Gesundheits-Chocolade grüne Nonpareille genommen.

Diablotinen mit Pistazien.

Ein Viertel Pfund frische Pistazien werden den Mandeln gleich abgeschält, nähmlich mit heißem Wasser begossen, und so lange an einer Ecke des Windofens gelassen, bis sie, wenn man sie zwischen den Fingern preßt, aus der häutigen Schale springen; sie werden während dem Auslösen in frisches Wasser gethan, und nach dem Beenden desselben über einer Serviette abgetrocknet. Nun wird ein sehr kleines Stückchen Chocolade (s. die vorhergehende über der Spiritus-Flamme erweichte Chocolade) in der Handfläche breit gedrückt, eine Pistazie hinein gelegt, und mit beyden Handflächen ovalrund gedreht und in Nonpareille geworfen, die man zu diesem Endzwecke in einer Schale bey der Hand hat; hierin werden sie leicht bewegt, bis sie mit Nonpareille gehörig belegt sind, und nun werden sie über reinen Sieben, die mit Papiere belegt sind, kalt gestellt.

Sie werden so wie die Vorhergehenden in gefärbte Papierchen zierlich eingewickelt. Man pflegt sie auch mit Devisen, Räthseln oder Wortspielen, die auf sehr feines Papier, in der Form dieser Bonbons abgedruckt seyn müssen, auszustaffieren.

6. Lection.

Vom Zucker-Kuchen oder lockeren Zucker.

Dieses Zuckerwerk ist das Eigenthümlichste unter den Vorhergehenden, sein Wesen ist anstaunenswerth; denn so etwas Feinblasiges, Lockeres und Leichtes findet man selbst bey dem Schnee nicht, dessen Weiße es ebenfalls gleich kommt.

Die Bereitung ist nicht so schwer, als sie Behuthsamkeit und Genauigkeit in Anspruch nimmt; selbst dem geübtesten Praktiker gelingt dieser Kuchen nicht immer, wenigstens nicht immer nach dessen Wunsche.

Ich glaubte dieses voraus schicken zu müssen, um meine Damen vorzubereiten, damit, wenn der erste Versuch mißlingt, sie einen zweyten und dritten nicht scheuen.

Man rührt in einer Porzellan-Schale den vierten Theil des Weißen von einem sehr frischen Eye mit so viel feinem Zucker, daß es nach zehn Minuten langem Rühren einen dick und schwerflüßigen Teig gibt, der nach der Kunstsprache Eis genannt wird. Der feine Zucker (ein Eßlöffel voll ungefähr) wird nur nach und nach in die Eyerklar verrührt, damit man die Dickflüßigkeit leichter erlangen kann.

Nun wird ein halb Pfund geklärter feiner Zucker (s. S. 2), den man von der Spitze des Zuckerhutes nimmt, in einem angemessenen Caramel-Löffel zum kleinen Bruche eingekocht, und dieß zwar über keinem zu starken Feuer; man muß auch sehr sorgsam den Löffel rund herum mit einem nassen Schwämmchen (das man zu dieser Absicht an einen Kochlöffelstiel bindet, um sich bey diesem Geschäfte nicht zu verbrennen) abwischen, um zu verhüthen, daß sich der Zucker färbe. Nach dem erlangten Grade wird der Löffel vom Feuer gehoben, und ein starker Kaffehlöffel voll

von dem Eise hinein gethan, und mit dem Löffel schnell rund herum an den Wänden des Löffels gefahren, der Zucker schäumt und steigt schnell in die Höhe, fällt aber leicht wieder zusammen, das Rühren wird aber fortgesetzt, bis derselbe zum zweyten Mahle zu steigen anfängt. Dann wird er aber sogleich in Formen oder Capseln von Papier, die mit Mandelöhl leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt sind, und über warmem Bleche stehen, gegossen, er steigt dann wieder in die Höhe, und bleibt in dieser Form. Nach dem Auskühlen wird die Papier-Capsel aus einander gebogen, und der schöne äußerst leichte Leib Zucker in Stücken zerschlagen.

Orangen-Zuckerkuchen.

Anieß-Zuckerkuchen.

Angelika-Zuckerkuchen.

Rosen-Zuckerkuchen.

Alle diese Kuchen unterliegen derselben Bereitungsweise (siehe den vorhergehenden). Um dem Wohlgeschmack zu huldigen, hat man angefangen, diesem Zuckerkuchen, der mit dem natürlichen Zucker einerley Geschmack hat, Orangen-Blüthe, Anieß u. dgl. zuzusetzen, und so sind, Orangen-, Anieß-, Angelika- und Rosen-Zuckerkuchen entstanden. Bey dem Grade des kleinen Bruches werden eine der Ingredienzien, nähmlich frisch gepflückte Orangen-Blüthen, rein geklaubter und getrockneter Anieß oder überstoßener Angelika-Samen, höchstens einen Eßlöffel voll, hinein gethan, so auch mit dem Eise nach gegebener Weisung verrührt, und bey dem zweyten Steigen ausgegossen.

Orangen-Blüthe und feine Rosenblätter können von jedem eine Hand voll genommen werden; beym Rosenzucker wird bey dem Kochen mit Rosenwasser nachgeholfen, auch wird das Eis mit etwas Carmin roth gefärbt, welches dem Kuchen ein zartes Rosenroth gibt.

Man hat die Versuche mit diesem Kuchen fortgesetzt, und hat endlich gefunden, daß derselbe einiger Formen fähig ist.

Die einfachste ist die sehr bekannte Champignons-Form; sie ist nähmlich von weißem Bleche, in colossaler Größe, der Stängel hat eine Dicke von drey Fingern, die Höhe von sechs Zoll, und der Kopf von sechs Zoll im Durchmesser seiner Rundung. Dieser Kopf ist nichts anders als eine runde Blechscheibe, die etwas hohl geschlagen, über der hohlen Röhre, die den Stängel bildet, befestiget ist, die Röhre ist zum Auseinanderlegen; wie nun der Zucker zum zweyten Mahle steigen will, so wird er in die Röhre, die sehr dünn mit Mandelöhl bestrichen ist, gegossen, das Aufblasen des Zuckers geht nun vor sich, er steigt über die Röhre, und verbreitet sich über dem Bleche, und bildet so die Haube des Champignons. Nach dem vollkommenen Auskühlen wird nun die Form, die mittelst Stiften zusammen hält, aus einander genommen, und der Kuchen über einem mit schönem und zierlich geschnittenem Papiere belegten Teller servirt.



II. Abschnitt.

Ueberzuckerte Gegenstände.

Dragées.

Ein wesentlich wissenschaftlicher Theil der Zuckerbäckerey ist in diesen Arbeiten enthalten, und wenn ich schon nicht voraus sehen kann, daß sich meine Leserinnen mit solch einer anhaltend schweren und große Geduld in Anspruch nehmenden Arbeit unterziehen werden, so fordert dennoch die Kunst, daß die Anweisung hier stehe.

Geistreiche Frauen werden nicht ohne Vergnügen diesen Abschnitt durchblättern, wie überhaupt für den Denkenden Alles Reitz hat was belehrt.

Die Idee, einige Früchte und Körner mit Zucker zu überziehen, um deren Wohlgeschmack zu erhöhen, war wohl natürlich, allein die Art dieses zu erreichen, ist sehr glücklich zu nennen, und muß jeden Unkundigen überraschen.

Es wird ein Kessel von rothem Kupfer, unverzinnt, in der Größe von achtzehn Zoll im Durchmesser und neun Zoll Tiefe, der mit vier Handgriffen versehen ist, an den zwey entgegen gesetzten Handhaben mit einer dicken Schnur an einem Kloben, der beweglich seyn muß, um sich leicht im Kreise drehen zu können, an die Decke der Stube befestiget, so zwar, daß er bis zur Mitte des Leibes herab

hängt, und bequem geschwungen werden kann. Dann braucht man eine große Gluthpfanne, die bis auf acht Zoll unter den Kessel gerichtet ist; dieses vorgerichtet, wird nun zur Bereitung der Dragées selbst geschritten.

---

1. Lection.

Von überzuckerten Mandeln, oder Mandel-Dragées.

Es werden ein Pfund schöne, möglichst frische Mandeln nach der bekannten Weise abgeschält, nähmlich mit kochend heißem Wasser begossen, und noch so lange am Feuer stehen gelassen, bis sie bey dem Zusammenpressen zwischen den Fingern aus der Schale springen. Während diesem Schälen werden sie in reines frisches Wasser gethan, sonach in mehreren Wässern ausgewaschen, endlich in Servietten leicht abgetrocknet, und einen Tag lang, nur mit leichtem Papiere bedeckt, an der Luft zum Abtrocknen gelassen. Den zweyten über bleiben sie im Wärmekasten.

Den dritten Tag wird ein halb Loth arabischer Gummi in Wasser aufgelöset, und so zwar: daß derselbe die Flüssigkeit des Zuckers hat, (siehe früher den geklärten Zucker) eben so wird ein Pfund feinster Zucker geklärt, (s. S. 2) und zum Breitlaufen eingekocht (s. den ersten Grad des Zuckers S. 3). Nun werden die Mandeln in den aufgehängten Kessel gethan (s. den Eingang S. 30) und über der Gluthpfanne theils geschwungen, theils mit der Hand durch einander gewühlt, bis sie alle gleich warm sind.

Es wird endlich ein schwacher Eßlöffel voll von dem Gummi-Wasser über dieselben gegossen, und sie so geschwungen und durch einander gemengt, bis der Gummi, alle Mandeln gleich überziehend, vertrocknet; es ist selbst rathsamer, das Gummi-Wasser etwas dünner zu halten, und lieber zwey Mahl mit demselben aufzutragen. Sobald die Mandeln recht trocken sind, so wird ein Löffel voll von dem Zucker über dieselben gegossen, und immerfort von allen Seiten geschwungen, bis sie auf's neue recht trocken geworden sind. Dieses Auftragen mit dem Zucker wird nun unter immerwährendem Schwingen und Rühren acht Mahl wiederholt, allein immer so, daß sie von einem Auftragen zum anderen vollkommen abtrocknen; so darf auch das Feuer oder die Gluth nicht zu stark seyn, damit sie nicht heiß, sondern nur stark warm bleiben, indem die Hitze sie nicht weiß werden läßt, welches ein Hauptbedingniß der Dragée ist. Nach dem achten Auftragen wird wieder eine Charge von der Hälfte Gummi und der Hälfte Zucker gegeben, und nach dem Auftrocknen dessen endlich wieder mit dem Auftragen des Zuckers fortgefahren. Während der Arbeit sammelt sich Staubzucker in dem Kessel, und hindert die Mandeln in ihrem Zunehmen. Man schüttet sie dem zu Folge in ein grobes Sieb, und siebt diesen Staubzucker herab; so schabt man auch den an dem Boden des Kessels sich gesammelten Zucker herab. Die Mandeln werden dann sogleich wieder in den Kessel gethan, und die Arbeit fortgesetzt; nach acht Mahl Auftragen des Zuckers geschieht die neunte Charge mit der Hälfte Zucker und der Hälfte Gummi, bis sie endlich bedeutend größer geworden sind. Man gibt sie nun in den Wärmkasten und läßt sie über Nacht darinnen; den andern Tag wird die Arbeit wieder vorgenommen und man nimmt wo möglich einen noch feinern Zucker; die erste Charge besteht aus der Hälfte Zucker und der andern

Hälfte Gummi; nach zwölf Chargen, die von einer Viertelstunde zur andern aufgetragen werden und wobey die Gluth nur so schwach unterhalten wird, daß sie nur lauwarm bleiben, ist die Arbeit als beendet anzusehen. Die vergrößerten Mandeln müssen von schöner Form, glatt und sehr weiß seyn; wäre dieß letztere nicht, so müßte man sie den dritten Tag auf's neue in den Kessel bringen und wieder einige Mahl auftragen.

Bey Zuckerbäckern wird diese Arbeit in Großem vorgenommen und so wie wir hier nur ein Pfund behandelt haben, behandeln sie fünf bis zwanzig Pfund, und die Menge trägt zu ihrem Gelingen bey.

Die berühmten Dragéen von Verdun zeichnen sich vor andern durch einen lieblichen Glanz aus, den man ihnen dadurch zu geben sucht, daß man sie zu Ende der ganzen Operation mit Zucker aufträgt, der bis zur kleinen Perle eingekocht wird, und mit dem man nur drey Mahl in schwächeren Chargen aufträgt, und dieß zwar ohne Gluth unter dem Kessel; nach einer jeden Charge wird eine halbe Stunde lang mit dem Kessel bewegt und geschwungen; wenn endlich dieses auch beendet ist, so wird erst die Gluthpfanne unter den Kessel gesetzt, und das Schwingen so lange fortgesetzt, bis die Mandeln auf's neue durch und durch erwärmt sind; nun erst werden sie als vollkommen beendet angesehen und in Schachteln zwischen sehr weißem Papiere an einem trockenen Orte aufbewahrt.

NB. Zu bemerken bleibt, daß der geklärte Zucker nie anders als warm aufgetragen werden darf.

Ueberzuckerte Mandeln mit Orangen-Blüthen.

Ueberzuckerte Mandeln mit Rosen.

Ueberzuckerte Mandeln mit Citronen.

Ueberzuckerte Mandeln mit Vanille.

Man sieht wohl leicht, daß alle diese Mandeln einer und derselben Bereitung unterliegen. Der Zucker wird um einen Grad stärker eingekocht (s. S. 4) und dann mit der bezeichneten Essenz oder wohlriechendem Wasser nach einigem Auskühlen wieder bis auf den ersten Grad verdünnet und sodann nach der gegebenen Weise aufgetragen. Mit Orangen-Blüthen-Geruch werden sie nur weiß gehalten.

Jene mit Rosengeruch müssen zartroth seyn, welches man sehr leicht erhält, wenn man den letzten vierten Theil des geklärten Zuckers mit etwas Carmin roth färbt. Bey den Citronen-Mandeln wird der Zucker mit etwas Saffran lichtgelb gefärbt, und zu Vanille-Mandeln wird der Zucker durch etwas Alkermes-Saft in's Blaurothe nüancirt.

Haselnuß-Dragées mit Bergamotte.

Haselnuß-Dragées mit Cedrat.

Haselnuß-Dragées mit Orangen-Blüthe.

Haselnuß-Dragées mit gemischtem Geruch oder Potpourri.

Das Auftragen des Zuckers haben die Haselnüsse mit den Mandeln gemein, (s. S. 31) nur die Zubereitung ist nicht immer dieselbe; so werden diese nicht durch heißes Wasser abgehäutelt, denn dadurch würden sie sich aus einander lösen und ihre gefällige Form verlieren.

Man läßt sie nach dem Aufschlagen aus ihrer harten Schale zwey bis drey Tage im Wärmkasten, voraus gesetzt, daß man sie frisch bekommt, das heißt frisch vom Strauche oder doch von den zuletzt gepflückten. Während diesem Warmstehen dorrt das braune unebene Häutchen mit welchem sie unter der Schale überzogen sind, und läßt sich durch Reiben mit groben Tuche oder über einem Siebe glätten, es fällt nähmlich das Rauhe ab; das Reiben wird

dann so lange fort gesetzt bis das Häutchen endlich staub=los, sehr fein, glatt und hellbraun oder gelb wird.

Sie werden endlich in den Dragée=Kessel gethan und mittelst des Schwingens mit einer Lage aufgelöseten Gummi überzogen, dann wird mit Auftragen des Zuckers nach gegebener Weise fortgefahren, bis sie eine, starken Papiers dicke Zuckerkruste erhalten haben; dann wieder eine Charge Gummi mit Zucker gegeben; endlich eine große Menge einer der oben angezeigten Essenzen unter zwey Chargen Zucker gemischt und aufgetragen, sodann wieder reiner Zucker genommen, damit man zu Ende eine schöne Weiße bekommt.

Sehr lieblich werden diese Dragées mit dem gemischtem Geruche. Man nimmt nähmlich zwölf Tropfen Vanille=Geist, vier Tropfen Ambra=Essenz, einen Tropfen Moschus=Tinctur und einen Tropfen Neroli= oder Orangenblüthen=Oehl, vermengt dieß alles mit vier bis fünf Löffel voll geklärtem Zucker und trägt es auf drey bis vier Mahl auf; man darf nie vergessen daß eine jede Charge Zucker sehr austrocknen muß, bevor man eine zweyte Charge auftragen will; so müssen auch die Körner von Zeit zu Zeit und in's Besondere vor dem Geruchgeben, von dem Staubzucker, der sich am Boden sammelt, gesiebt werden. Nach dem Auftragen der Essenzen wird dann mit dem Zucker wieder so lange fort gefahren, bis sie eine gewisse Größe erlangt haben, die zwar nie der Größe einer Mandel oder Haselnuß in ihrer Schale gleich kommen darf.

---

2. Lection.

Von Pistazien und Anieß als Dragées.

Pistazien-Dragée mit Reseda. *)

Die Pistazien werden den Mandeln gleich abgehäutelt; man übergießt sie nähmlich mit kochendem Wasser, und läßt sie so lange am Feuer stehen, bis sie durch ein leichtes Pressen zwischen den Fingern aus ihrem Häutchen springen, sie werden nun ausgelöset, in reinem Wasser ausgewaschen, in einer Serviette abgetrocknet und zwey bis drey Tage lang im Wärmkasten abgetrocknet, man pflegt sie mit reinen Weitzenkleyen zu mengen, damit das Oehl, dessen sie viel haben und das durch die Wärme an die Oberfläche getrieben wird, von diesen abgetrocknet werden könne; nun werden sie mittelst eines grobgeflochtenen Siebes von den Kleyen gesondert, noch ein Mahl mit reinen Tüchern abgestaubt und in den Dragée-Kessel gethan, und der Dragée der Mandel gleich erst mit einer Charge Gummi und dann mit Zucker aufgetragen (s. S. 31 die Art den Zucker mittelst des Schwingens an die Mandeln zu bringen.) Nach ungefähr sechzehn Chargen, wenn ihrer schon drey mit Gummi vorhanden sind, werden drey Eßlöffel voll Reseda-Geist mit eben so viel Zucker vermengt und auf drey Mahl aufgetragen, dann wird auf die beschriebene

*) Die wahre Pistazie empfiehlt sich durch ihre angenehm schmeckenden Früchte, welche traubenweise beysammen sitzen. Es sind längliche, eckige, zugespitzte, auf der einen Seite etwas erhabene, auf der anderen platte und mit erhabenen Streifen versehene Nüsse, von der Größe der Haselnüsse. Die innere holzige Schale schließt den mit einem röthlichen Häutchen bedeckten Kern ein. Der Kern selbst ist blaßgrün, öhlig und von lieblichem Geschmacke obgleich etwas bitter.

Weise mit dem Zucker allein fortgefahren bis sie die Größe in ihrer weichen Schuppe erreicht haben.

Die Pistazien haben an ihrem dickeren Ende eine kleine Vertiefung, die ihrer sonst schönen Form Abbruch thut; man pflegt diese während dem Schwingen auszufüllen und zwar auf folgende Weise; es wird nähmlich nach einigen Chargen eine kleine Hand voll Zucker, während dem Schwingen über sie gestreuet, der Zucker darf aber nicht von dem fein gestoßenen seyn, weil sich sonst der Staub an die Seiten anlegen würde; man pflegt um diesem vorzubeugen, diesen gestoßenen und durch ein Haarsieb gesiebten Zucker dann noch ein Mahl durch ein Seidensieb zu sieben und nur das im Siebe Zurückbleibende zu nehmen.

Pistazien-Dragée mit Rosen.

Pistazien-Dragée mit Citronen.

Pistazien-Dragée mit Bergamotten.

Pistazien-Dragée mit Vanille.

Alle diese und so viele andere Gattungen Pistazien-Dragées unterliegen immer derselben Behandlung. Man pflegt die verschiedenen Gerüche durch Farben zu bezeichnen, so z. B. die Rosen-Dragée durch rosenrothe Farbe mittelst Carmin; Vanille durch einen kleinen Beysatz von Alkermes-Saft, das etwas blaueres Roth gibt; Citronen durch eine dünne Auflösung von Saffran, und Bergamotte, durch ein noch schwächeres Gelb. Die Farben werden stets dem letzt aufzutragenden Zucker beygemischt. (S. die Mandel-Dragée S. 31).

Ueberzogener Anieß.

Der Anieß wird erst rein gewaschen, dann auf ein Sieb gethan und nach einigem Uebertrocknen zwey Tage

lang im Wärmkasten spröde ausgetrocknet; wenn dieses erreicht ist, so wird derselbe in einem reinen Tuche so lange getrocknet und gequetscht, bis die Stängelchen und die rauhe Schale herab gelöset und der Anieß fein geglättet ist. Man siebt ihn nun durch ein etwas gröberes Sieb, damit der Staub abfallen kann; so gereinigt wird derselbe endlich in den Dragée-Kessel gethan (s. 2. Abschnitt S. 30) die Gluthpfanne darunter gesetzt und der Anieß überzogen. Das erste Auftragen geschieht mit dem aufgelöseten Gummi, den man ungefähr einen Löffel voll, mittelst einer Ruthe aus dünnen Sträußchen gebunden, über den Anieß spritzt, es muß zugleich mit dem Ballen der Hand nachgeholfen werden, indem sich der Same gern zu Klümpchen häufet, die nicht Statt finden dürfen. Das Auftragen mit dem Zucker geht nun gerade so vor sich, wie bey der Mandel-Dragée, es wird nähmlich jedes Mahl erst dann wiederholt, bis die letzte Schichte trocken ist; man nimmt nicht gern mehr als einen Löffel voll Zucker und trägt ihn mittelst der Ruthe auf, ja vom Anfange ist noch weniger zu empfehlen, späterhin kann man schon etwas mehr, ja selbst mehr als einen Löffel voll nehmen.

Anieß-Dragée wird gewöhnlich in dünnen Papier-Röllchen zum Verkaufe gebothen, oder auch über Dessert-Teller aufdressirt, diese Rollen werden demnach sehr zierlich gemacht; man windet sie über runde Stäbchen wie z. B. Kochlöffel-Stiele, biegt sie unten scharf ein, so daß es einen Boden bildet, über den wird nun ein rundes Blättchen von derselben Größe und demselben Papiere zierlich aufgeklebt, so wird auch die Leiste des Papiers angeklebt und dieses mit Hausenblase, die Syrup-ähnlich aufgelöset ist, und bey dem Gebrauche erwärmt seyn muß, sie gewährt den Vortheil, daß sie mit feinem Pinsel aufgetragen wer-

den kann, schnell trocknet und nicht schmutzt. Wenn man eine gewisse Menge solcher Papierröhrchen fertig hat, so macht man eben so viel, aber nur einen vierten Theil so lange und um die Dicke des zusammen gerollten oder über einander liegenden Papiers dünnere Röhrchen, die wie die Vorhergehenden an einem Ende durch das Ueberbiegen des unteren Theiles geschlossen werden und dadurch Boden bekommen, die mit eben so einem Blättchen und in der Größe der ersteren geschnitten, überklebt werden. Diese kleineren Röhrchen sind bestimmt, in die ersteren, wenn dieselben mit der Dragée gefüllt sind, mit der offnen Seite gesteckt zu werden. Sie müssen in der Größe so gehalten werden, daß das Hineinschieben etwas fest gehe, damit sie genau schließen und bey dem Umwenden nicht heraus fallen können; das dem ersteren gleich groß geschnittene Blättchen, welches den Boden bedeckt, maskirt zugleich den Papierrand des Röhrchens, und ist es mit Accuratesse gemacht, so kann man nicht leicht sehen, an welchem Ende sie aufzumachen sind. Man macht sie übrigens von gefärbtem Papiere und verziert sie noch mit Folie, so daß sie oft einen sehr angenehmen Anblick gewähren.

Gries = Zucker oder Nonpareille.

Die Nonpareille erscheint nie als selbstständiges Zuckerwerk, sondern immer nur als Beyhülfe, die dann von großem Effecte ist. Sie soll klein wie Gries, sehr rund, glatt und von heller reiner Farbe seyn. Die vorzüglichste wird aus fein gestoßenen Iris = Wurzeln gemacht und zwar auf folgende Weise:

Man nimmt ein Viertel Pfund zu Pulver gestoßene und gesiebte Iriswurzel in den Dragée = Kessel und bespritzt sie nach dem Erwärmen (s. S. 31 Mandel = Dragée) mit einem Kaffeh = Löffel voll geklärtem und bis zum Breitlaufe

eingekochtem Zucker und arbeitet es mit dem Handballen; nach dem vollkommenen Austrocknen wird die Charge wiederholt, und so von einem Auftrocknen zum andern, bis man einen feinen Himmelthau bekommt, es wird sonach über die Nacht im Wärmkasten gelassen; den andern Tag wird die Nonpareille durch ein feines Sieb gesiebt, damit der Staub abfalle, und nun wird mit dem Auftragen des Zuckers wieder fort gefahren, bis sie die Größe der Grieskörnchen erlangt; man setzt mit den Chargen länger aus, um selbe möglichst weiß zu erlangen, sollte dieses jedoch den zweyten Tag noch nicht der Fall seyn, so müßte man noch einige Chargen am dritten Tag geben.

Zur farbigen Nonpareille nimmt man gefärbten Zucker, so z. B. rosenroth mit etwas Carmin, roth in's Blaue schielend, mit Alkermes-Saft, Veilchenblau mit Alkermes und aufgelösetem Indigo. Gelb mit einer Auflösung von Saffran, Orangen mit Saffran und etwas wenigem Alkermes, grün mit Spinatgrün (Spinat-Topfen, der mit Zucker verrieben wird); alle diese Farben können stark oder schwach, je nachdem man die Nüancen braucht, bereitet werden.

---

3. Lection.

Vom Citronen- und Orangen-Dragée.

Citronen-Dragée, oder überzuckerte Citronen.

Man nimmt kleine Citronen, die zwischen den Kirschkernen und Haselnüssen eine Mittelgröße erlangt; diese werden drey Tage hindurch in frischem Wasser geweicht, das Wasser wird von sechs zu sechs Stunden gewechselt. Dann werden sie weich gekocht, so zwar, daß wenn man sie mit einer Stecknadel durchsticht und in die Höhe hebt, sie herab fallen; dann werden sie noch vier Tage hindurch gewässert, wobey das Wasser von sechs zu sechs Stunden gewechselt werden muß; nur dadurch entzieht man ihnen die Bitterkeit. Nach diesem werden sie in geklärten Zucker gethan und über Nacht stehen gelassen, den zweyten Tag wird dieser Zucker herab geseihet, aufgekocht und nach einigem Abkühlen wieder darüber gegossen, den dritten Tag wird derselbe wieder und etwas mehr, den vierten Tag endlich zum Breitlaufe eingekocht und die kleinen Citronen mit aufgekocht, den fünften Tag wird der Zucker bis zur kleinen Perle eingekocht, die Citronen hinein gethan und mit aufgekocht, endlich nach dem Auskühlen heraus gehoben und über Siebe im Wärmkasten gestellt, bis sie endlich ganz trocken sind. Dann werden sie ohne Feuer in den Dragée-Kessel gethan und mit aufgelösetem Gummi bespritzt, bis sie ganz befeuchtet sind, dann wird fein gestoßener Zucker darüber gestaubt und noch einige Zeit geschwungen, dann im Wärmekasten vollkommen ausgetrocknet; den folgenden Tag wird dieses wiederholt, bis man endlich sieht, daß die rauhe Oberfläche derselben ausgefüllt und glatt ist, nun werden sie dem Mandel-Dragée gleich (s. S. 31) überzogen,

zu Ende wird der Zucker gelbgrün gefärbt, um der Dragée eine der Frucht angemessene Farbe zu geben.

Orangen - Dragée.

Die kleinen Orangen von der Größe einer Haselnuß werden den vorhergehenden Citronen von Punct zu Punct gleich gehalten. Man wässert sie, kocht sie dann ab, wässert sie wieder, läßt sie endlich in Zucker einige Mahl aufkochen und trocknet sie völlig hart. Dann werden sie erst mit Gummi-Wasser und gestoßenem Zucker ein paar Mahl geschwungen und nach einem jedesmahligen Abtrocknen endlich auf die schon besprochene Weise mit dem Zucker überzogen. Ihre Oberfläche wird endlich mit orangengelbem Zucker überzogen.

Citronen - Schalen - Dragée.

Die Citronen werden mit einem scharfen Messer geschält, so zwar, daß die gelbe Schale ohne der weißen Fleischhaut herab kommt, diese Schale wird mit einem Ausstecher auf erbsenkleine Blättchen ausgestochen und in reines Wasser geworfen, wenn man nun so viel beysammen hat, daß es einem Pfund Mandeln ungefähr gleich kommt, so werden sie einen Augenblick lang im Wasser abgekocht, abgeseihet und in geklärten Zucker gethan; den zweyten Tag wird der Zucker abgeseihet, bis zum Breitlauf eingekocht (s. S. 3) und wieder über dieselben gegossen, den dritten Tag bis zur kleinen Perle eingekocht, die Schalen hinzu gethan, mit aufgekocht und bey Seite gesetzt; nach dem völligen Auskochen werden sie endlich abgeseihet und im Wärmekasten vollkommen abgetrocknet; endlich in dem Dragée-Kessel mit Zucker überzogen (s. S. 31 die Art die Mandeln zu überziehen).

Die letztern Chargen müssen mit lichtgelb gefärbtem Zucker geschehen.

Orangen = Schalen = Dragée.

Die Orangen = Schalen werden ebenfalls Punct für Punct den Citronen = Schalen nach, gebildet; sie haben jedoch das Vortheilhafte, daß sie eine dickere Schale haben und man sie auch etwas größer ausstechen kann.

Bey dem Beenden werden die drey bis vier letzten Chargen orangengelb gefärbt.

Orangen = Stifte als Dragée.

Werden den Citronen = Schalen als Dragée von Punct zu Punct gleich gemacht; nur der einzige Unterschied findet Statt, daß die etwas dickere Orangen = Schale auf lange Stiften geschnitten wird, und folglich langstiftige Dragée gibt.

Zimmt = Dragée.

Die Zimmtrinde von der Dicke eines halben Messerrückens wird einige Stunden hindurch in lauwarmem Wasser geweicht, damit sie weich werde und sich auf halben Messerrücken schmalen und nach der Breite eines Fingers lange Stifte schneiden lasse; ein Viertel = Pfund so geschnittener Zimmtstifte werden im Wärmkasten bis zu ihrer vorigen Zerbrechlichkeit getrocknet, dann werden sie in den Schwungkessel gethan, die Gluthpfanne unterschoben und wenn sie nun erwärmt sind, mit geklärtem und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker (s. S. 3) mittelst einer Ruthe aus abgeschabten und zusammen gebundenen Sträußchen, die man in den Zucker tunkt, bespritzt und mit der rechten Hand fleißig geschwungen, bis sie wieder trocken sind. Dieses wird wenigstens zehn Mahl wiederholt und endlich in den Wärmkasten gesetzt. Jeder Anfang dieses Auftragens oder Bespritzens muß mit aufgelösetem Gummi geschehen. Diese ganze Operation wird drey Mahl des Tages

wiederholt, bis man endlich sieht, daß sie weiß werden und man den Zucker mit dem Löffel auftragen kann. Man muß sie jedes Mahl, wenn sie aus dem Kessel kommen, über einem Siebe behuthsam bewegen, damit der sich gebildete Staubzucker abgesondert werde. Nun werden sie wieder in den Kessel gethan und bis zum starken Strohhalme dick, mit dem Zucker, der immer warm seyn muß, nach der bey den Mandeln gegebenen Weise, nach und nach aufgetragen, welches zu Ende der Operation in immer schwächeren Portionen und in längeren Zwischenräumen geschehen muß, und daß sie die schöne, von solcher Dragée geforderte Weiße erhalten.

---

4. Lection.

Vom überzuckerten Obste.

Ueberzuckerte Weichseln oder Weichsel-Dragée.

Man nimmt so viele eingesottene Weichseln, (s. den vierten Abschnitt, die eingesottenen Weichseln betreffend) als ein Pfund Mandeln in der Quantität betragen kann, aus ihrem Zucker; rollet eine jede glatt und rund in dem Ballen der Hand, und setzt sie über ein mit Zucker bestaubtes Bretchen; nach einigem Abtrocknen werden sie dann über Siebe gereihet und in den Wärmkasten zum stärkeren Abtrocknen gestellt; wenn dieß erlangt ist, so werden sie in den Dragée-Kessel gethan, die Gluthpfanne untergeschoben, nach einigem Erwärmen werden sie den Mandeln gleich, erst mit Gummi-Wasser befeuchtet, dann aber mit feinem Zucker bestaubt. Nach dem Abtrocknen, während dem Schwingen, werden sie wieder in den Wärmkasten gestellt und nach einigen Stunden des Trocknens wird die Operation wiederholt, sie werden nähmlich wieder in den Dragée-Kessel

gethan und mit Gummi befeuchtet, dann mit feinem Zucker, von welchem der feinste Staub mittelst eines Seidensiebes abgesondert worden, stark bestaubt; nach gehörigem Aufnehmen dieses Zuckers werden die Kirschen wieder in den Wärmkasten gesetzt. Den zweyten Tag wird dieses Geschäft noch ein Mahl wiederholt, den dritten Tag, wenn sie nähmlich genug trocken sind, so werden sie den Mandeln (s. zweyten Abschnitt erste Lection) gleich zu Dragée umgewandelt; man behandelt sie auch hier gern in zwey Tagen; es wird nähmlich über die Hälfte von dem drey Viertel-Pfund geklärten und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker verwendet; die zweyte kleinere Hälfte wird den andern Tag in schwächeren Chargen und längeren Zwischenräumen aufgetragen, man bezweckt ein helleres Weiß und eine schönere Glätte dadurch.

Weinscharl-Dragée.

Johannisbeer-Dragée.

Diese beyden Früchte werden recht reif gepflückt, erst an der Luft, sonach im Wärmkasten abgetrocknet, dann werden sie den vorhergehenden Weichseln gleich, erst mit Gummi und gestoßenem Zucker, nach ein paar Tagen aber nach der gewöhnlichen Weise überzuckert (s. Mandel-Dragée); zu Weinscharl pflegt man die Hälfte Zucker mehr zu nehmen als ihr Gewicht beträgt; indem sie viel Säure haben; zu Johannisbeeren nimmt man gleiche Theile.

Ueberzuckerte Orangen-Blüthen-Knospen.

Man muß diese Blumenknospen erst in Zucker einsieden, bevor sie in Dragée verwandelt werden können, (s. den vierten Abschnitt vom Einsieden der Früchte).

Sie werden nach dem gehörigen Abtrocknen den Mandeln gleich, erst mit einer Charge Gummi begossen,

nach diesem Auftrocknen aber mit Zucker in kleinen Chargen fortgefahren bis zum achten Mahle; dann wird eine Charge aus der Hälfte Gummi und Hälfte Zucker aufgetragen, endlich wieder mit Zucker fortgefahren und die Chargen etwas verstärkt, bis wieder zum achten Mahle, wo dann wieder die Hälfte Gummi und die Hälfte Zucker als eine Charge gegeben wird; wenn endlich der Zucker von dem man so viel nimmt, als die Blüthen im Gewichte betragen haben, mehr als zur Hälfte verbraucht ist, so werden die Chargen immer etwas kleiner und die Zwischenräume größer, damit die Dragée nach einem jeden Auftragen besser austrocknen und folglich weißer werden kann, welches diesem Zuckerwerke einen hohen Werth gibt.

Man thut auch recht wohl, wenn man sie in einem Tage nur zur Hälfte überzieht und den andern Tag dann beendet.

Ueberzuckerte Angelika oder Angelika-Dragée.

Es werden so viele zarte Angelika-Stängel auf kleine Ringe überschnitten, bis man so viel beysammen hat, als ein Pfund Mandeln im Quantum betragen kann. Diese Ringe werden einige Minuten lang in reinem Wasser abgekocht, so zwar, daß sie sich leicht zwischen den Fingern zermalmen lassen; nach dem Abseihen und einigem Abtrocknen werden sie dann in geklärten und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker gethan (s. S. 3) und in demselben bis zur kleinen Perle eingekocht. Nach dem Auskühlen werden sie dann heraus gehoben und nach einigem Abtropfen endlich über Siebe gethan und im Wärmkasten abgetrocknet, welches wohl ein paar Tage lang dauern darf. Nach diesem Vorgange werden sie endlich in den Dragée-Kessel gethan und den Zimmt-Stiften gleich bereitet (s. S. 43). Sie können übrigens auch den Zimmtstiften gleich geschnit-

ten werden. Man pflegt diese Dragée durch grüne Farbe zu bezeichnen, zu diesem Ende wird der aufzutragende Zucker grün gefärbt.

---

5. Lection.

Ueberzuckerter Tragant-Teig.
Kaffeh - Dragée.

Es wird ein Loth von dem reinsten weißesten Tragant in ungefähr drey Mahl so viel Wasser über einen Tag aufgelöset, dann durch ein grobes, starkes Tuch gepreßt; dieses wird nähmlich aufgebreitet, der Tragant in dessen Mitte gethan, mit diesem überbogen und zusammen gerollt, an beyden Seiten werden Kochlöffelstiele mit eingeflochten, um das Auspressen vollkommen zu erreichen, welches sonst sehr schwer von Statten geht. Dieser Tragant, der nun einer durchsichtigen Gallerte gleich klebrig ist, wird nun in einen steinernen Mörser gethan und gestoßen, während dem Stoßen aber von fünf zu fünf Minuten mit einem Eßlöffel feinem Zucker versetzt, bis es einen dicken Teig gibt, der sich nicht leicht mehr stoßen läßt; nun wird die Masse über einer Platte von Marmorstein oder in Ermangelung deren über eine reine mit feinem Zucker bestaubte Tafel gethan und unter immerwährendem Beygeben von fein geriebenem und durch ein Sieb gesiebten Kaffeh zu einem ziemlich festen Teige geknetet. Aus diesem Teige werden sonach kleine Kaffehbohnen gemacht, die den natürlichen an Form gleich kommen müssen, und erst an der Luft dann im Wärmkasten fest getrocknet werden. Sie werden endlich in den Dragée-Kessel gethan und den Mandeln gleich mit Zucker aufgetragen (s. S. 31).

Chocolade-Dragée.

Veilchen-Dragée.

Rosen-Dragée.

Dragée mit Devisen.

Alle diese Dragées werden nach jenem des Kaffeh behandelt; bey den ersten wird fein geriebene Chocolade in die Tragant-Masse geknetet und der Teig in kleine Chocolade-Zeltchen gepreßt.

Zu Veilchen-Dragée wird ein Loth pulverisirte Violen-Wurzel (Iris-Wurzel) geknetet und aus dem Teige kleine Violen-Blümchen auf eine geschickte Weise mit den Fingern gebildet.

Rosen-Dragée wird endlich nach Belieben geformt; der Tragant wird in starkem Rosenwasser aufgelöset und durch ein Tuch gepreßt, bey dem Stoßen werden ein paar Tropfen Rosenöhl hinzu geträufelt, bey dem Kneten wird endlich etwas Carmin mit feinem Zucker zur flüssigen Farbe abgerührt und die ganze Masse damit rosenroth gefärbt.

Das Ueberzuckern haben diese Dragée mit den Mandeln gemein, wenn sie nähmlich erst an der Luft, dann im Wärmkasten vollkommen abgetrocknet sind (s. S. 31).

Nur diejenigen Dragées werden mit Devisen gegeben, die mit Wohlgerüchen ohne eigentlichen Geschmack erscheinen, so z. B.

Reseda-Dragée.

Jasmin-Dragée.

Vanille-Dragée u. d. gl.

Der Tragant-Teig wird fein ausgewalkt und mit einem Ausstecher auf Fingertupfen kleine Blättchen ausgestochen, diese Blättchen werden dann über ein kleines, spitziges Hölzchen in der Form einer Düte (Stanitzchen) aufgerollt und über einem Siebe langsam getrocknet; es werden dann über kleine Blättchen Papier, feine sinnige

Wortspiele, Räthsel u. d. gl. mit sehr feinen Lettern abgedruckt, klein zusammen gerollt und mit der etwas benetzten Spitze in die Düte gesteckt. Diese so gefüllten Düten werden sonach im Wärmkasten getrocknet, und den Vorhergehenden gleich mit Zucker überzogen und zu Dragée gestaltet.

---

6. Lection.

Von gerösteten Mandeln.

Geröstete Mandeln mit Zimmtgeruch.

Es werden ein Pfund schöne Mandeln in einem Tuche auf und ab geschleudert um ihnen den Staub zu benehmen, sonach mit eben so viel Zucker, der klein gestoßen und mit einem halben Glase Wasser benetzt ist, über Kohlenfeuer gesetzt und zusammen unter leichtem Rühren kochen lassen, bis die Mandeln zu knacken anfangen; dann werden sie abgenommen, mit etwas fein gestoßenem Zimmet bestaubt und mit dem Kochlöffel leicht aber so lange umgerührt, bis der Zucker trocknet; man schüttet sie sonach in einen Durchschlag um den losen Zucker abzusondern. Die Hälfte dieses Zuckers wird nun mit etwas Wasser genetzt und auf's Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sich ein leichter Caramel-Geruch riechen läßt und sogleich wird die Hälfte der Mandeln in denselben geworfen, der Kessel über schwache Gluth gesetzt und stets gedreht und die Mandeln mit einem Kochlöffel umgerührt, bis man den Zucker an sie gebracht und sie sich selbst etwas geglättet haben; dann werden sie in ein Sieb geworfen und mit einem Tuche bedeckt, wodurch sie einigen Glanz bekommen; es wird sonach mit der zweyten Hälfte des Zuckers und den

übrigen Mandeln eben so verfahren. Statt des Zimmt kann man auch Vanille, oder einige Tropfen Essenz nehmen, um denselben einen Wohlgeruch zu geben.

Geröstete Haselnußkerne.

Es werden so viele Haselnüsse aufgeschlagen, bis man ein Pfund Kerne erhalten hat, die dann in einem groben Tuche so lange auf und ab geschleudert und gerieben werden, bis die unebene Haut und der Staub von ihnen gewichen ist, und sie im feinen, glatten Häutchen da liegen. Dann wird wie zu den gerösteten Mandeln ein Pfund überstoßener Zucker mit etwas Wasser angefeuchtet und sammt den Nußkernen so lange gekocht, bis sie knacken oder vielmehr bis der Zucker zur großen Perle gekocht hat, dann werden sie abgesetzt und mit dem Kochlöffel noch so lange gerührt bis der Zucker trocknet. Sie werden sonach in einen Durchschlag gethan, um den feinen Zucker abzusondern, den man auf zwey Hälften theilt; die eine Hälfte wird endlich wieder in den Kessel gethan, mit etwas Wasser genäßt und bis zum Gelbwerden eingekocht, so zwar, daß man schon einen leichten Geruch von Caramel verspürt; die Hälfte der Kerne wird sogleich hinein geworfen, über schwache Gluth gesetzt und mit dem Kochlöffel so lange herum gewendet, bis sie allen Zucker aufgefaßt und sie selbst etwas geglättet eine Zimmtfarbe angenommen haben. Sie werden sonach in einen Durchschlag gethan und mit einem Tuche bedeckt, bey Seite gesetzt, wodurch sie einen Glanz erhalten; dann wird die zweyte Hälfte eben so beendet.

Man kann sie gleichfalls mit einigen Gewürzen und Wohlgerüchen bereiten, um ihren Wohlgeschmack zu erhöhen.

Geröstete Pistazien.

Die Pistazien werden von Punct zu Punct den Mandeln gleich bereitet (s. S. 49). Ihr Geschmack ist feiner als jener der Mandeln, den man noch durch verschiedene Gewürze zu erhöhen sucht, und vorzugsweise durch Orangen-Blüthe, die man fein überschneidet, und in den Kessel wirft, wenn die Pistazien zum zweyten Mahle in denselben gethan werden, um den Zucker vollkommen an sich zu nehmen, wo sie zugleich mit der Orangen-Blüthe belegt werden (s. S. 49, die Art Mandeln zu rösten).

Geröstete Orangen-Blüthe.

Die Orangen-Blüthe in schönen, frischen, gesunden Blättchen gereiniget, wird in's frische Wasser gethan, mit den Händen leicht überbrochen, sodann heraus gehoben und über Siebe zum Abfließen gebreitet. Während dieser Zeit wird eben so viel Zucker, als sie im Gewichte betragen hat, in einem angemessenen Zuckerkessel geklärt und zur großen Perle eingekocht (s. S. 4). Die Blüthe wird dann hinein geworfen, da sie aber den Zucker verdünnet, so muß derselbe wieder bis zur großen Perle einkochen. Nach Erfolg dessen wird der Kessel vom Feuer gesetzt, und die Blüthe mit dem Zucker so lange bewegt, bis der letztere trocknet; so bald man die Hitze nur einiger Maßen erleiden kann, so muß man die allenfalls sich gebildeten Knoten mit den Händen leicht aus einander reiben. Nach einem längeren Auskühlen wird das Ganze endlich in einen Durchschlag gethan, um durch das Sieben den feinen Zucker abzusondern. Die überzuckerten Blüthen werden über Siebe gethan, und in den Warmkasten gestellt, bis sie endlich so trocken werden, daß man sie zwischen den Fin-

gern spröde brechen kann, erst dann werden sie in Schachteln zwischen weißem Papiere an einem trockenen Orte aufbewahret.

Das Waschen der Blüthe ist zwar nicht allgemein gebräuchlich, es bezweckt aber, daß sie, von dem Zucker besser durchdrungen, ihre natürliche Form erhält, wodurch sie an schönem Ansehen sehr gewinnt.

Orangen-Blüthe hat bekanntlich die sehr wohlthätige Eigenschaft, die Wallung des Geblütes zu mindern, und die überreitzten Nerven zu beruhigen. Es dürfte dem zu Folge nebst dem angenehmsten wohl auch das gesundeste Zuckerwerk seyn.

Und so können wir wohl auch diesen Abschnitt schließen; denn nicht alles Mögliche, sondern nur das Bekannteste und Ausführbarste für Frauen aufzuzeichnen ist mein Zweck.

III. Abschnitt.

Vom Zuckerbackwerke.

Dieser Abschnitt enthält Arbeiten, die von den Vorhergehenden ganz verschieden für sich ein Ganzes bilden, und einen sehr wesentlichen Theil der Zuckerbäckerkunst ausmachen.

Der Backofen ist der wirkende Theil, seine Eigenschaften auffinden und mit Verstand benützen, heißt hier sich die Mittel eigen machen, ohne welche man nicht glücklich manipuliren kann.

Wer sich denn hier mit Nachdenken an's Werk macht, dem wird sein Scharfsinn Vieles leicht machen. Das vorher Unbegreifliche scheint ihn mit freudiger Zuversicht zu erfüllen. Die Versuche werden befriedigende Resultate geben, und so das Streben nach dem Ziele auf eine schöne Weise lohnen.

Eine Beschreibung des Backofens kann hier nicht wohl Statt finden, da wir es nicht in's Große treiben; ein jeder vorfindige muß uns daher genügen, ob es schon sehr wahr ist, daß derselbe, kunstmäßig construirt, das Gebäck schöner gibt; wir wollen also durch Nachsinnen und Aufmerksamkeit zu ersetzen suchen, was dort durch Mechanik erleichtert und vervollkommnet wird. Wer indeß hier vollständigen, kunstmäßigen Unterricht wünscht, den verweise ich auf den zweyten Theil meines theor. prakt. Handbuches der Kochkunst, welches unter dem Titel der »Kunstbäckerey« bey dem Verleger gegenwärtigen Werkchens erschien.

1. Lection.

Von spanischen Winden.

Spanische Winde bestehen aus Eyerklar und feinem Zucker. Man muß also trachten, frische Eyer, trockenen und feinen Zucker zu bekommen.

Drey Eyerklar werden in einem tiefen Weidlinge oder einem messingenen Kessel (man bekommt solche zu diesem Endzwecke eingerichtete Kessel zu kaufen) geschlagen, jedoch so, daß nichts von den Eyerdottern hinzu kommt. Diese Eyerklar werden nun mit einer Ruthe, aus ungefähr sechs dürren und fein abgeschälten Sträußchen gebunden, zu Schnee geschlagen.

Dieses Schneeschlagen ist indessen nicht so leicht als man es Anfangs zu vermuthen pflegt. Die Hand muß geübt seyn um auszudauern. Die Schläge geschehen von der Rechten zur Linken, und werden so geführt, daß die Ruthe die Eyerklar in ihrer Mitte oder noch unter derselben durchschneide, der Rückzug gehet über derselben. Dieser Schläge gehen wenigstens zwey hundert und zwanzig in einer Minute, vom Anfange etwas langsam, dann aber immer schneller, so daß in der zweyten Minute zwey hundert und fünfzig gezählt werden könnten. Man braucht höchstens drey Minuten um die Eyerklar auf diese Weise in festen Schnee zu verwandeln.

Bey größeren Massen gehen die Ruthenschläge wenigstens Anfangs nicht so schnell auf einander, und das Zerschlagen braucht eine längere Zeit. Vor dem Schneeschlagen müssen acht Loth weißer, trockener Zucker fein gestoßen, durch ein Seidensieb gesiebt, zur Hand gestellt werden, und ist endlich der Schnee auf das festeste geschlagen (den man dadurch versucht, daß man die Ruthe

mit einem Stücke desselben aufhebt, und wenn die durch das Aufheben entstandene Spitze bey dem Umwenden der Ruthe nicht biegt, so ist der Schnee als beendet anzusehen, ein längeres Schlagen macht ihn dann trocken, er bricht, zieht Wasser, und man nennt ihn dann nach der Kunstsprache: verschlagen), so wird der Zucker löffelweise hinein gethan, und nach einem jeden Löffel voll wenigstens zwanzig Schläge gegeben, bis endlich die Masse genau vermengt ist. Aus diesem werden nun mit einem Löffel, halb Ey groß, und diesem gleich gebildete Häufchen in sehr gleicher Größe und Form über Papierstreifen gelegt, und über fein gehobelte Breter gereiht; wenn nun die ganze Masse so verarbeitet ist, so werden sie mit feinem Zucker bestaubt, und so bald derselbe über ihrer Oberfläche zerflossen ist und sie dadurch glänzend geworden sind, so schießt man sie in einen sehr abgekühlten Ofen, der einen vor dessen Mündung gestellten Reaumaur'schen Thermometer höchstens auf 25 Grad treibt, oder aus dem man gebackene Kugelhupfe zieht, worin man dann die Hand, aber ohne Unbehagen, lange Zeit halten kann. Wenn sie nun eine sehr schöne Chamois-Farbe erhalten haben, welches wenigstens eine Stunde lang brauchen soll, so wird das Bret an die Mündung des Ofens gezogen, und die Winde von den Streifen gehoben, ihre weiche Mitte mit einem Kaffeh-Löffel eingedrückt, und sie mit der gefärbten Seite über ein Sieb gethan, und zum völligen Austrocknen in einen Wärmkasten gestellt. Bey dem Anrichten werden sie dann mit gefaumten Obers (Sahne) gefüllt, und zwey und zwey zusammen gethan, so daß sie ein Ey bilden.

Das gefaumte Obers wird dem Schnee gleich geschlagen, d. h., man hat ein halb Maß frisches, ungekochtes Obers im flachen Weidlinge, bestaubt es] leicht mit feinem Zucker, und einer Messerspitze voll pulverisirtem

Tragant, und schlägt es nun mit der Schneeruthe bis es ganz zu dickem Schaume geworden ist, es wird so noch eine Stunde stehen gelassen, damit sich die Flüßigkeit zu Boden setzen kann. Man pflegt dem Obers einen feinen Geruch oder Wohlgeschmack mitzutheilen. Um dieß zu bewerkstelligen, werden zwey Eßlöffel voll feiner Zucker mit zwey Löffel voll Reseda- oder Vanille-Geist, oder mit vier Löffel voll stark riechendem Orangen-Bluthen-Wasser, Rosenwasser, oder auch mit ein paar Tropfen Nelken- oder Citronen-Oehl u. dgl. vermengt, mit flüßigem Obers zu dickflußigem Teige abgerührt, und dann mit dem gefaumten Obers mittelst behuthsamen Einrührens genau vermengt.

Von dieser Masse der spanischen Winde läßt sich eine unzählbare Menge Gebäckes erzeugen, die zwar nur in Form von einander abweichen, dennoch aber zu empfehlen sind, weil sie Mannichfaltigkeit erzeugen, und diese unter allen Umständen willkommen ist.

So macht man, z. B., spanische Winde mit einem Kaffeh-Löffel in der Form der Taubeneyer, die dann den Vorhergehenden gleich gebacken, mit einer Marmelade von Marillen oder Pfirsichen gefüllt werden; oder man füllt die Masse in kleine Zuckerspritzen, und formirt mittelst dieser kleine Ringe, und besetzt ihre Oberfläche mit stiftähnlich geschnittenen Pistazien in der Form eines Kranzes Diese werden über Bleche, und in noch kuhlerem Ofen gebacken, damit die Pistazien ihre schöne, grüne Farbe nicht verlieren. Wenn die Ringe nun durchaus fest geworden sind, so werden sie in den Wärmkasten gestellt, und so lange gewärmet, bis sie bey einer leisen Berührung vom Papiere springen. Man setzt auch mittelst einer Spritzkrapfen-Spritze durch eine geschickte Wendung mit

derselben kleine Muscheln, in deren Mitte eine in Zucker eingesottene Weichsel oder sonst eine Marmelade kommt.

Die spanischen Wind-Torten werden gleichfalls von dieser Masse gemacht. Sie werden nähmlich in kleine Finger dünne, runde Platten auf's Papier gestrichen und auf Blechen sehr langsam gebacken. Der Ofen muß jedoch so kühl seyn, und sie so lange in demselben bleiben, bis sie sich von dem Papiere lösen, welches, um dieses Ablösen zu erleichtern, vor dem Gebrauche mit feinem Oehle bestrichen wird. Zwischen die Blätter, deren fünf bis sechs eine Torte bilden, wird dann gefaumtes Obers (s. weiter oben), oder eine beliebige Marmelade gethan.

Spanische Winde auf italienische Art.

Es werden sechzehn Loth Zucker auf kleine Stückchen gehackt, und in einem ziemlich großen Caramel-Löffel mit reinem Flußwasser bis zur kleinen Perle eingekocht, und sogleich vom Feuer gesetzt (s. S. 4); während dessen werden drey Eyerklar zu festem Schnee geschlagen (s. d. vorhergehenden Artikel), der Zucker wird nun an den Wänden des Löffels gerührt, bis er weißlich wird, der Schnee wird nun in denselben schnell und geschickt verrührt, welches einen sehr weißklaren Teig gibt. Die Masse zu spanischen Winden unterscheidet sich von der Vorhergehenden durch einen besonderen Glanz und zartere Sprödigkeit. Das Gebäck erleidet im Ofen keine Veränderung seiner Größe; ja man kann es sogar im Wärmkasten gar backen, wo es seine schöne Weiße behält. Man braucht dieselbe nur zu kleinem Gebäcke, wie z. B. in der Form kleiner Biscuite, die nicht über einen Zoll Länge haben. Ihrer Leichtigkeit, des schönen Glanzes und der herrlichen weißen Farbe willen, kann man die verschiedensten Formen auslegen, und wunderschöne Ge-

richte erzeugen. Das Zusammenhalten der über einander gestellten Biscuite wird mittelst des Eises bewerkstelliget, das während der Arbeit trocknet, dann aber im Wärmkasten vollkommen ausgetrocknet wird. Daß diese Arbeit sehr gebrechlich ist, und sehr zarte Hände in Anspruch nimmt, ist aus dem Gesagten leicht zu ersehen. Eine jede Form, die oben etwas breiter ist als unten, und folglich das Herausstürzen möglich macht, ist hierzu anwendbar; so wie eine jede, die zum Auseinanderlegen gerichtet ist. Die leere Mitte dieses Gerichtes wird dann durch gefaumtes Obers (Sahne), das in Tragant-Schalen angehäuft ist, occupirt (s. die Arbeiten aus Tragant-Teig).

Das so genannte Eis ist nichts anders als Eyweiß, mit feinem, durchgesiebtem Zucker zu dickflüßigem Teige abgerührt, welches Rühren wenigstens eine Viertelstunde dauern muß.

Ein jedes kleine Gebäck des vorhergehenden Artikels läßt sich aus dieser Masse viel schöner machen.

---

2. Lection.

Von Biscuiten.

Kleine Trichter-Biscuite.

Es werden vier Eyerdotter mit acht Loth trockenem und fein gestoßenem Zucker von feiner Gattung in einem angemessenen Weidlinge zehn Minuten lang flaumig abgerührt; dann werden die vier Eyerklar, die zu diesem Endzwecke in einem anderen Weidlinge aufgeschlagen worden sind, zu festem Schnee geschlagen (s. S. 54, die Art Schnee zu schlagen), und behuthsam in den Zucker gemengt; so bald dieß geschehen ist, so werden vier Loth

von dem feinsten Mehle (Blumenmehl oder Auszug), das im Wärmkasten getrocknet und durch ein feines Sieb geschlagen worden, ebenfalls darunter verrührt, bis derselbe ein glänzendes, gleichförmiges Ansehen hat.

Nun werden einige halbe Bogen ordinäres Papier der Länge nach über die Hälfte gebogen, und wieder glatt gestrichen, dieß geschieht nur, damit man sich mit dem Auftragen der Biscuite nach der Linie halten kann. Die Masse wird endlich in einen ein halb Maß großen Trichter gefüllt, der einen abgestutzten Zapfen von der Dicke eines Zeigefingers hat, und der mit einem Stöpsel leicht verstopft ist. Nun legt man sich das Papier zurecht, nimmt den Stöpsel aus dem Trichter, und setzt mit der langsam fließenden Masse Biscuite, die an beyden Enden daumengroße Rundungen haben, und mit kleinen fingerschmalen Streifen verbunden sind, und die Länge des gebrochenen halben Bogen Papiers haben. So bald dieses ganz besetzt ist, so werden sie mit sehr fein gestoßenem Zucker, den man in ein Stück von dichtem Beuteltuche (Haartuch) einbindet, und mittelst des Beutelns, über denselben sehr stark bestaubt; während man das zweyte Blatt voll setzt, so ist der Zucker über den ersten zergangen; sie müssen dadurch ein glänzendes Ansehen bekommen; dann werden sie über Bleche gethan, und in einen abgekühlten Backofen geschossen. Dieser muß so heiß seyn, daß man einen kleinen Kugelhupf einschießen könnte, oder so, daß, wenn man ein Stück Papier in denselben wirft, dasselbe sich zusammen rollt, und in der ersten Minute seine Farbe nur kaum merklich verändert, oder auch, und zwar am sichersten, wenn man einen Reaumaur'schen Thermometer vor die Mündung stellt, derselbe in der ersten Minute auf 40 Grad steigt. Sie brauchen sechs bis sieben Minuten zu ihrem Garwerden, in welchem Stande

sie eine äußerst schöne goldgelbe, in's Rothbraune spielende Farbe bekommen. Während daß ein Blatt backt, wird das zweyte glasirt (nähmlich mit dem Zucker bestaubt), und das dritte aufgetragen; bis endlich die ganze Masse verwendet ist. Nach dem Garbacken und einigem Auskühlen wird endlich das Papier von unten mit einem feuchten Schwamme befeuchtet, und so bald die Feuchtigkeit durchschlägt, die Biscuite herab genommen, welches dann sehr leicht und schnell von Statten geht; sie werden noch eine Weile im Wärmkasten abgetrocknet, und dann in Schachteln zwischen Papier aufbewahrt.

Man pflegt diesem lieblichen Gebäcke einen feinen Geschmack oder Geruch mitzutheilen, wie z. B. Citrone, Orangen, oder Vanille u. dgl.

Die Citronen oder Orangen werden über dem Zucker abgerieben, und so bald die Oberfläche mit den gelben, feinen Schalen überzogen ist, so wird es mit einem Messer herab geschabt, und das Abreiben wird wiederholt, bis endlich die ganze Citrone so abgerieben ist. Zu jenen mit Vanille wird ein halbes Stängelchen mit dem Zucker fein gestoßen.

Französische Biscuite.

Zu diesen sehr schmackhaften Biscuiten werden acht Loth abgeschälte Mandeln sehr fein gestoßen, welches am besten im steinernen Mörser geschiebt; sie müssen so fein seyn, daß man sie zwischen den Fingern, dem Mehle gleich, fühlt, während dem Stoßen mussen sie mit etwas Eyerklar befeuchtet werden. Es kommen nun sechzehn Loth feiner, weißer Zucker hinzu, und es wird fort gestoßen, und mit dem Eyerklar befeuchtet, bis es einen schwerflüßigen Teig gibt.

Dieser Teig wird nun in eine Spritze mit halbfingerdickem Röhrchen gefüllt, und den Vorhergehenden gleich über das Papier gesetzt, welches zwar einige Uebung voraus setzt. Denn nicht leicht sind sie gleich und accurat gemacht, welches doch seyn sollte. Das mit Zucker Bestauben und Glasiren haben sie mit den Vorhergehenden gemein, allein der Ofen muß kuhler seyn, und ihr Garbacken braucht eine längere Zeit.

Kapsel - Biscuite.

Zu diesem Gebäcke muß man sich vorerst eine gewisse Anzahl Papierkapseln richten, und zwar auf folgende Weise:

Man biegt die beyden längeren Seiten eines halben Quart-Blattes starken, weißen Papiers einen Fingerbreit um, und streift diese Büge recht glatt nieder, dann biegt man das Blättchen auf die Hälfte über, so daß die zwey ersten Büge auf einander zu liegen kommen, welches nur darum geschieht, daß man die mittlere Linie des Blattes bekommt.

Nun werden die ersten zwey Büge mit ihren scharf gestrichenen Kanten von außen an erstgemachte Linie oder Bug umgebogen und wieder gepreßt, so, daß das Blättchen nun sechsfach liegt, nähmlich zweyfach als Grund, und vierfach durch die Umbüge; nun werden an den vier Ecken die ersten Umbüge aufgestellt, und das zu Boden liegende scharf im Dreyecke eingebogen, so weit es geschehen kann, und der erste aufgestellte Umbug oder Leiste wieder nieder gepreßt; ist dieß an allen vier Ecken geschehen, so werden die beyden Enden des nun schmalen Papiers gerade so weit, als die dreyeckigen Einbüge eingreifen, rückwärts wieder umgebogen; ein jeder Bug muß nothwendiger Weise scharf gestrichen werden. Man schrei-

tet endlich zum Aufmachen oder Aufstellen des Käpselchens. Da die letztgemachten Einbüge ebenfalls nur an beyden Linien oder Enden gemacht worden sind, um das Käpselchen vollkommen viereckig zu bekommen, so werden sie wieder gerade gebogen, und wie man nun die an einander liegenden Kanten der ersten Büge aus einander nimmt und aufstellt, gibt sich das Käpselchen gleichsam von selbst in seine lange, viereckige Form, der man durch das Zusammenkneipen der Vierecke nun noch helfen darf. Auf diese Weise gemacht, bekommen sie die Hälfte der Breite zu ihrer Höhe.

Da diese Käpselchen aus einem halben Quart-Blatte Papier, und wenn es noch so ein kleines Format hatte, dennoch immer zu lang sind, so schneidet man den vierten Theil von der Länge des Quart-Blattes ab, welches ihnen dann erst ein gehöriges Verhältniß der Breite zur Länge gibt.

In diese Käpselchen, die man noch einige Stunden im Wärmkasten recht trocknen läßt, wird die Masse von den Trichter-Biscuiten gefüllt, sonach mit grob überstoßenem Zucker bestaubt und bey Seite gesetzt; ist nun derselbe über ihrer Oberfläche so zerflossen, daß sie glänzend erscheinen, so schießt man sie in einen überkühlten Backofen, und gibt eine starke Schaufel voll frischer Gluth in die Mündung desselben, bis endlich der Zucker über der Oberfläche feine Bläschen bildet, und sogleich wird die Gluth weggenommen und der Ofen zugemacht; in fünfzehn bis zwanzig Minuten müssen sie gar gebacken seyn, und eine überaus schöne, röthlich gelbe Farbe haben. Man kann sie an einem trockenem Orte mehrere Tage aufbewahren.

Crême-Biscuit.

Es werden dem Vorhergehenden gleich acht Loth fein gestoßener, feiner Zucker mit drey Dottern von frischen Eyern zehn Minuten lang in einem angemessenen Weidlinge flaumig und weiß abgerührt, die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen und in den Zucker vermengt. Nun kommen drey Loth sehr feines und getrocknetes, durch ein feines Sieb gesiebtes Mehl hinzu, und vier Eßlöffel voll stark geschlagener, fester Obersfaum. Wenn es nun alles, genau vermengt, einen feinblasigen Teig gibt, so füllt man es in Papierkapseln (s. den vorhergehenden Artikel, die Art Kapseln zu machen). Dieses Biscuit wird ebenfalls mit Zucker bestaubt, und im etwas kühleren Ofen gebacken, damit es vier- bis fünf und zwanzig Minuten in demselben bleiben kann. Nach dem Herausnehmen werden sie auf ihre Seiten aufgestellt, um zu erhalten, daß sie nicht zusammen fallen und feucht werden.

Chocolade-Biscuite.

Das Kapsel-Biscuit wird statt in kleinen in einer großen Kapsel gebacken (s. S. 61). Die Kapsel wird von einem halben Bogen starkem Papiere, nach der Art der kleinen gemacht. Die Masse wird hinein gegossen, leicht mit feinem Zucker bestaubt, und im etwas kühleren Ofen gebacken, damit derselbe vierzig bis fünfzig Minuten darin bleiben könne. Nach dem Herausnehmen pflegt man ihn auf eine seiner Seiten aufzustellen, um abzuhalten, daß er feucht werde und zusammen sinke.

Während des Auskühlens wird ein Chocolade-Eis bereitet. Man reibt nähmlich sechs Zeltchen der besten Chocolade sehr fein, vermengt sie mit sechs Loth fein gestoßenem Zucker, und rührt dieses mit Eyerklar nach und nach

behuthsam angefeuchtet, bis es einen dickflüßigen, spiegelglänzenden Teig gibt, welches zwanzig Minuten lang dauern kann.

Das Biscuit wird nun aus dem Papiere gelöset, mit einem sehr dünnen Messer auf kleine Vierecke oder Ovale in der Größe eines Eyes geschnitten, an eine Gabel angefaßt, und von fünf Seiten mit diesem Eise glatt bestrichen, über Bleche gestellt, und im Wärmkasten zum völligen Abtrocknen gethan; nach Erfolg dessen wird nur auch die untere noch unbestrichene Seite bestrichen, und wieder warm gesetzt.

NB. Dieses Eis wird viel schwärzer und glänzender, wenn man die Chocolade-Zeltchen auf einem Deckel über glühender Asche zergehen läßt, und sie dann mit dem Zucker und Eyer klar verrührt.

Auf gleiche Weise werden die Biscuiten mit Orangen-, Punsch-, Vanille- oder Rosen-Eis u. dgl. überzogen; die Eise werden demnach mit dem zu gebenden Geruche oder Geschmacke bereitet; so wird zu jenem mit Orangen-Geruch die glatttheilige und röthliche Orange über einem Stücke Zucker von ungefähr zwölf Loth abgerieben; so bald die Oberfläche des Zuckers gelb ist, so wird sie mit dem Messer abgeschabt, und mit der Orange auf's neue berieben, bis endlich die ganze Schale abgerieben ist: der Zucker wird nun fein gestoßen, und mit dem Eyerklar, von einem, höchstens anderthalb Ey, zu dickflüßigem Teige abgerührt, weil aber die Orangen-Schale dem Eise zu wenig Farbe mittheilen kann, so muß man mit etwas aufgelösetem Saffran und einem Stäubchen Carmin nachhelfen. Die Biscuite werden sonach den Vorhergehenden gleich mit diesem Eise sehr glatt bestrichen und im Wärmkasten getrocknet.

Das Vanille-Eis wird mit Vanille-Geist, das

Punsch-Eis mit Punsch-Essenz parfumirt; das Roseneis mit Limonien-Saft und der gehörigen Eyerklar, dann zu Ende mit einem Tropfen Rosenöhl vermengt, und mit etwas wenigem Carmin rosenroth gefärbt.

---

3. Lection.

Vom Zwieback.

Mandel-Zwieback.

Man rührt acht Loth gestoßenen Zucker mit fünf Eyerdottern zu dickflüßigem Teige, welches fünfzehn bis zwanzig Minuten brauchen kann; nach dieser Zeit werden die fünf Eyerklar zu festem Schnee geschlagen (siehe S. 54, die Art Schnee zu schlagen), und in den Zucker vermengt, endlich acht Loth feines, getrocknetes, und durch ein feines Sieb gesiebtes Mehl hinzu gethan und ebenfalls vermengt; dann werden acht Loth abgeschälte und stiftlich geschnittene Mandeln dem Ganzen beygemischt.

Das jedesmahlige Verrühren muß so behuthsam geschehen, daß der Schnee nicht zu wässerig wird und das Ganze dünnflüßig mache; nun wird die Masse in eine blecherne Form von sechs Zoll Breite, zehn Zoll Länge, und zwey Zoll Höhe, die mit Mandelöhl sehr fein bestrichen ist, gegossen, mit fein geschnittenen Mandeln, die mit eben so viel Zucker vermischt sind, stark bestreuet und langsam gebacken; nach vierzig bis fünfzig Minuten, wenn sich der Zwieback etwas fest fühlen läßt, wird es heraus genommen und über ein Sieb umgestürzt. Nach dem völligen Auskühlen wird die Platte auf zwey fingerbreite Streifen getheilt, und diese auf zwey messerrückendünne Blättchen geschnitten, die nun über Bleche gereiht in den auf's neue geheitzten Ofen eingeschossen, und

bis zur hochgelben Farbe getrocknet werden, welches an beyden Seiten gleich geschehen muß; sie werden dann in Sieben im Wärmkasten bis zum Brechen getrocknet.

Haselnuß-Zwieback,
Pistazien-Zwieback,
Anieß-Zwieback.

Alle diese Zwieback werden dem Mandel-Zwieback gleich bereitet, bis auf den Anieß, dessen nur ein Loth in die Masse kommt, und der sehr rein gewaschen und in Tüchern lange gerieben werden muß, um daß die Stängelchen alle abgesondert werden. Die Oberfläche des Zwiebackes wird mit überzuckertem Anieß stark bestaubt (siehe S. 37, überzuckerter Anieß), die Platte wird dann auf schmälere Streifen getheilt, damit die Zwieback kleiner ausfallen.

Kletzenbrot-Zwieback.

Dieses Gebäck unterscheidet sich von dem Vorhergehenden durch eine complicirtere Zusammensetzung.

In die Masse des Mandel-Zwiebacks kommen vier Loth abgeschälte und überschnittene Pistazien, ein Loth sorgsam gereinigter Anieß, vier Loth fest und klein würflich geschnittener Quittenkäse, zwey Loth in Zucker gelegten Cedrat, zwey Loth Orangen-Schalen, und endlich zwey Loth candirte Orangen-Schalen, die alle klein würflich geschnitten sind. Ist die Mischung der benannten Masse vollkommen geschehen, so wird es jenen gleich gebacken, dann nach dem Auskühlen auf zwey fingerbreite Streifen getheilt, endlich auf zwey messerrückenschmale Blättchen geschnitten, aber nur im Wärmkasten gedörrt, indem es nicht bis zum Sprödebrechen kommen kann, so wie es keine gelbe Farbe erlangen darf,

indem dadurch der Anblick des schönen Wechsels der Ingredienzen verloren ginge.

---

4. Lection.

Vom Mandelbackwerke.

Macronen.

Zu gewöhnlichen Macronen werden sechs Loth süße und zwey Loth bittere Mandeln abgeschält und sehr fein gestoßen; während des Stoßens werden sie mit dem vierten Theile eines Eyerklares befeuchtet, damit sie nicht öhlig werden; man setzt noch acht Loth Zucker und den vierten Theil Eyerklar hinzu, und setzt das Stoße nnoch eine Weile fort, bis es einen dicken Teig bildet, der sich fein fühlen läßt.

Es werden zugleich acht Loth feiner Zucker mit etwas Eyerklar zu dickflüßigem Eise abgerührt, welches fünfzehn Minuten Zeit braucht. In dieses Eis werden nun die Mandeln gemengt, welches zusammen einen schwerflüßigen Teig gibt, den man nun mit einem Kaffeh=Löffel in runden, halben wälschen Nuß kleinen Häufchen über halbe Bogen Papier einen Fingerbreit aus einander setzt, und im kühlen Ofen, in welchem die Trichter=Biscuiten (s. S. 59) schon gebacken haben, einschießt und langsam bäckt; sie werden noch ein Mahl so groß während dem Backen, und bekommen ein sehr liebliches Ansehen; es mag wohl von diesem kommen, daß man es an einigen Orten Mandel=Bussel (Baisers) nennt.

Nach dem Auskühlen werden sie vom Papiere gelöset, und im Wärmkasten bis zum spröden Bruche ausgetrocknet, dann in Schachteln an einem trockenen Orte aufbewahret.

Können die Mandeln in einem steinernen Mörser gestoßen oder zerrieben werden, so kann dieses, welches ohnehin leichter von Statten gehet, etwas länger fortgesetzt werden, man gibt dann den ganzen Zucker hinzu, feuchtet es mit der Eyerklar bis zur gehörigen Weiche des Teiges an; auf diese Weise wird das Eis nicht nothwendig.

Haselnuß-Macronen.

Acht Loth Haselnüsse werden aus ihren Schalen geschlagen, und in einem reinen Pfännchen unter immerwährendem Umrühren (es ist besser, wenn man sie schwingen kann) geröstet; sogleich als sie anfangen Farbe zu bekommen, und die Schale aufspringt, werden sie vom Feuer genommen und im reinen Tuche gerieben, damit das Unreine und Staubige abgesondert wird. Nun werden sie nach dem Auskühlen den Mandeln gleich sehr fein gestoßen, mit Eyerklar angefeuchtet, damit sie nicht öhlig werden; zu Ende, wenn sie nähmlich schon sehr fein sind, kommen nach und nach sechzehn Loth Zucker hinzu und so viel Eyerklar als sie brauchen können, um einen schwerflüßigen Teig zu bilden; man muß mit der Eyerklar behuthsam seyn, indem der Zucker nicht gleich zerfließt, und man dann leicht den Teig zu dünn bekommen könnte.

Sie werden den Mandel-Macronen gleich auf das Papier, aber in der länglichen Form der Haselnüsse gesetzt, und kühl gebacken.

Soufflirte Macronen.

Diese Macronen weichen von den Vorhergehenden nur in so weit ab, daß die abgeschälten Mandeln stiftlich geschnitten und im Wärmekasten getrocknet werden. Es wird dann von sechzehn Loth Zucker mit einer Eyerklar ein dick-

flüßiges Eis abgerührt, in dieses Eis werden die Mandeln genau gemengt, welches dann einen dicken Teig gibt. Aus diesem Teige werden nun halb wälsche Nuß kleine Kügelchen in der mit Wasser befeuchteten Hand gerollt und über das Papier einen Finger breit aus einander gesetzt. Das Backen geschieht im kühlen Ofen. Sie laufen auf und erhalten dadurch ein leichteres Ansehen, selbst der Geschmack ist von den Vorhergehenden verschieden, indem man zuerst mehr Süße, dann aber die Mandeln unter den Zähnen fühlt.

Chocolade = Macronen mit grobem Zucker.

Zu der Masse der vorhergehenden Macronen werden zwey Zeltchen Chocolade genommen, sie wird zu diesem Endzwecke auf einem Deckel über Gluth weich gemacht und dann fein abgerührt; da die Chocolade das Eis etwas verdickt, so muß man den vierten Theil einer Eyerklar zu dem Ganzen mehr nehmen. Ist nun die Masse genau abgerührt, so werden halbe Nuß kleine Kügelchen in den naß gemachten Händen daraus geformt, in grobem Zucker gerollt und in der gewöhnlichen Entfernung über das Papier gesetzt.

Der grobe Zucker wird auf folgende Weise gemacht: man hackt den Zucker auf kleine Stückchen wie zum Kaffeh ein jedes dieser Stückchen wird dann mit einem Nudelwalker zerschlagen, welches zwar nur durch einen Schlag geschieht, unter welchen es auf mehrere kleine zerspringt, wenn man endlich eine gewisse Menge beysammen hat, so werden sie durch ein grobes Sieb von den feinen sortirt, dann durch einen groblöcherichten Durchschlag gesiebt, und was durch denselben fällt, ist der grobe Zucker.

Soufflirte Mandeln.

Man wählt die dicksten, frischen Mandeln, sie werde nach der gewöhnlichen Weise geschält, nähmlich in das ko=

chende Wasser geworfen, und so bald sie bey dem mindesten Drucke aus ihrer Schale springen, so werden sie in's frische Wasser gethan und abgeschält und wieder in ein anderes Gefäß mit Wasser geworfen, aus diesem zweyten Wasser werden sie endlich über ein reines Tuch gethan, sorgsam abgetrocknet und zum größeren Austrocknen an die Luft gesetzt.

Während diesem wird aus zwölf Loth fein gestoßenem Zucker mit sparsam zugetheilter Eyerklar ein dickflüßiges Eis gerührt (s. S. 64), welches zwanzig Minuten Zeit brauchen kann. In dieses Eis werden die Mandeln eine um die andere geworfen und dann mit demselben ganz umgehüllt, über Papier gesetzt und sehr langsam gebacken, so daß diese Eishülle höchstens lichtgelb, ja oft nur weiß bleibt, allein es muß dennoch so ausgebacken seyn, daß diese Hülle bey einigem Zusammendrücken zu Staub zerfällt.

Das Eis kann übrigens verschiedene Gerüche oder Farben bekommen. Das Backen muß dann so besorgt werden, daß die Farbe dadurch nicht vernichtet werde.

Soufflirte Pistazien.

Die Pistazien werden von Punct zu Punct den vorhergehenden Mandeln gleich behandelt; daß man sie frisch, gesund und möglichst groß wählen muß, versteht sich wohl von selbst.

Marzipan - Ringelchen.

Die Marzipan-Masse schließt sich so natürlich an die Macronen, daß sie in dieser Lection ihren Platz finden soll, wenn diese auch dadurch um ein Merkliches ausgedehnt werden sollte.

Der Marzipan spielt bekanntlich eine große Rolle in

den Buden der Zuckerbäcker, indem derselbe sich in alle möglichen Formen bringen läßt, und dadurch Mannichfaltigkeit in das Gebäcke bringt. Da wir aber mehr auf den reellen Genuß als auf's Anlocken oder Anziehen der Kauflustigen bedacht seyn wollen, so lassen wir die erstaunliche Menge der Nachahmungen tausenderley Figuren jenen Conditoren, die sich hierauf hauptsächlich verlegen.

Die Masse besteht aus gleichen Theilen Zucker und Mandeln, die mittelst gewisser Manipulation zu Teig verwandelt und dann verarbeitet werden, und dieß zwar auf folgende Weise: Man schält ein halb Pfund Mandeln auf die schon oft besprochene Art. Nach dem Schälen und Abtrocknen werden sie sehr fein gestoßen, während dessen aber öfters mit einigen Tropfen Limonien = Saft befeuchtet, um zu verhüthen, daß sie öhlig werden; wenn sie nun so fein gestoßen sind, daß man weder zwischen den Fingern noch mit dem Auge etwas noch Unfeines gewahr wird, so werden sie in einen großen Caramel = Löffel gethan und über schwachem Windofen unter immerwährendem Rühren mit einem halben Pfunde sehr feinem Zucker vermengt; das Rühren wird so lange fortgesetzt, bis der Teig endlich erhitzt, sich um den Kochlöffel ballt und von dem Boden des Löffels löset, man versucht ihn noch dadurch, daß man den Zeigefinger etwas benetzt und dann den Teig berührt, bleibt nichts kleben, so ist derselbe als beendet zu betrachten; man gibt ihn nun aus dem Caramel = Löffel über ein mit feinem Zucker bestaubtes Papier und läßt ihn etwas auskühlen. Dann wirkt man unter denselben etwas Vanille, Cedrat, Bergamotten, Kaffeh, oder auch Chocolade = Zucker. Es werden endlich aus demselben kleine Stäbchen von kleiner halben Fingerdicke und ungefähr einer Fingerlänge gerollt und schief zugeschnitten, um daß, wenn man sie zu einem Ringchen biegt, man die Zusammenfügung

nicht bemerken kann; wenn sie nun ganz kalt und einigermaßen hart geworden sind, so werden sie über fein geflochtene Röstchen, die über Schüsseln gerichtet sind, gelegt, und mit einem dickflüßigen Eise bestrichen (s. S. 64); das herab getropfte Eis wird wieder auf's neue verwendet, darum darf man mit dem Auftragen desselben nicht sparen; wenn dieses beendet ist, so werden die Ringchen mit einer Gabel vom Roste genommen und über einen halben Bogen Papier gereihet, die man endlich auf Bleche gibt und in den abgekühlten Ofen oder gute Röhren einschießt, aus denen Biscuite gebacken worden sind. Nach fünfzehn bis zwanzig Minuten müssen sie gar gebacken, und eine liebliche gelbröthlichte Farbe haben: sie werden sonach heraus genommen und nach dem Auskühlen vom Papiere gelöset.

Marzipan auf italienische Art.

Die nach dem Vorhergehenden bereitete Marzipan-Masse wird Messerrücken dünn ausgewalkt und auf zwey gleiche Platte geschnitten; auf die eine Platte werden Haselnuß kleine Häufchen, von Marellen-Marmelade in der Entfernung eines Daumens aus' einander gesetzt; die Zwischenräume werden mit reinem Wasser leicht befeuchtet; nun wird die zweyte Platte gerade über die erste gethan und in den Zwischenräumen leicht nieder gedrückt, um die Marmelade besser einzuschließen. Dann werden diese Erhöhungen mit kleinen Ovalen oder runden Ausstechern ausgestochen, mit dem Bemerken, daß die Confitur sich gerade in der Mitte befinde. Die Abfälle werden dann wieder zusammen geknetet und auf's neue ausgewalkt und wieder so verarbeitet; bey dem Kneten und Auswalken muß die Tafel stets mit feinem Zucker bestaubt werden. Wenn die ganze Masse so verarbeitet ist, so wird die Eyerklar von einem frischen Eye zu festem Schnee geschlagen und mit

vier Loth feinem Zucker vermengt (s. S. 64), mit diesem Eise werden sie nun Messerrücken dick bestrichen, in ihre Mitte wird eine schöne Pistazie aufgestellt und die Oberfläche mit grobem Zucker bestaubt, (s. S. 69 groben Zucker) sonach über Bleche, die mit Papieren belegt sind, gereihet und behuthsam gebacken. Der Ofen muß noch etwas kühler als zu dem Vorhergehenden seyn, damit die grüne Pistazie ihre Farbe nicht verliere.

Auf diese Weise können sie mit roth gefärbtem grobem Zucker ohne Pistazien, oder mit fein geschnittenen Pistazien statt grobem Zucker, oder auch mit Chocolade-Eis überzogen und mit weißem groben Zucker bestaubt erscheinen.

Soufflirter Marzipan.

Die Masse wird bis auf eine kleine Abweichung der vorhergehenden gleich gemacht, man nimmt nähmlich: statt des Limonien = Saftes Eyerklar zum Anfeuchten der Mandeln, damit sie während dem Stoßen nicht öhlig werden, dann kommen statt acht, zehn Loth feiner Zucker dazu, der durch's Stoßen mit den Mandeln amalgamirt wird, welches einen ziemlich festen Teig giebt. Dieser Teig wird in eine gewöhnliche Spritzkrapfen = Spritze, mit kleinem Stern versehen, dessen Mündung sammt ihren Strahlen, den kleinen Finger nicht überreichen darf, gefüllt und auf kleine Häufchen oder halben Finger lange Stäbchen über Papiere heraus gepreßt und dann über Breter gethan und eine Nacht über in einem Wärmkasten stehen gelassen, der jedoch nicht heiß seyn darf, damit nur die Oberfläche trockne; nun werden sie über Bleche gethan und langsam gebacken. Durch das Abtrocknen behalten sie die ihnen gegebene Form sehr genau, da sie aber von innen noch roh waren, so steigen sie in dem Ofen, durch die Hitze von un-

ten getrieben, zu einer bedeutenden Höhe, welches ihnen ein eigenes vortheilhaftes Ansehen gibt.

Auf diese Weise werden sie in allen möglichen Formen und von allen Farben bereitet, so wie auch ihr lieblicher Geschmack mit einem jeden Geruche erhöht werden kann. Man sieht wohl, daß aus diesem Gebäcke allein ein ganzes Dessert aufgesetzt werden kann; es gehört weiter nichts hinzu, als Scharfsinn und viel Geschmack.

---

5. Lection.

Vom soufflirten Zucker.

Soufflirter Rosen-Zucker.

Man rührt acht Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit ungefähr einem halben Eyerklar zu festem Teige, der sich über einer mit Zucker bestaubten Tafel rollen läßt; zu diesem Ende muß das Netzen mit dem Eyerklar behuthsam geschehen, damit der Teig nicht zu weich werde, in welchem Falle man dann Zucker nachgeben müßte; das Rühren muß durch fünfzehn Minuten hindurch anhalten, damit die Masse genau vermengt, einen glatten und fein zu fühlenden Teig gibt. Man rührt nun in's Besondere einen Gran Carmin mit einer Messerspitze voll feinem Zucker und einigen Tropfen Rosenwasser zur flüßigen rothen Farbe, mit welcher der Teig mittelst des fortgesetzten Rührens rosenroth gefärbt wird; zu gleicher Zeit werden zwey bis drey Tropfen Rosenöhl hinzu gethan, und, wenn nun alles genau amalgamirt ist, so wird der Teig über eine mit feinem Zucker bestaubte Tafel gethan, man rollt ihn in Finger dünne Stäbe die dann Haselnuß klein überschnitten, über einem feucht gemachten Steine oder Bleche mit nassen Fin-

gern auf kleine Kügelchen gerollt und in kleine runde Papierkapseln gelegt werden (s. weiter unten); ist die ganze Masse auf solche Kügelchen verwandelt, so werden sie über ihrer Oberfläche leicht benetzt und in sehr kühlem Ofen eingeschlossen; in fünfzehn bis zwanzig Minuten sind sie hoch über die Kapsel hinaus und haben ein wunderschönes Ansehen erhalten. Der Ofen muß jedoch so kühl seyn, daß sie rosenroth bleiben.

Man muß ebenfalls darauf sehen, daß sie nicht zu lange im Ofen bleiben, denn das benimmt ihnen ihren schönen Glanz und das schöne frische Ansehen.

Die Käpselchen zu diesem Backwerke werden aus dickem Papiere bloß nur durch's Einbiegen verfertigt. Man schneidet nähmlich aus starken weißem Papiere runde Blättchen in der Größe eines Laubthalers und kneipt sie in Fältchen von drey Messerrücken Höhe rund herum, diese Fältchen müssen von gleicher Höhe und in gleicher Entfernung aufrecht stehen, dadurch entsteht ein Käpselchen, in der Rundung von eines Daumens Breite. Sie müssen von weißem Papiere seyn, weil man dieß Zuckerwerk in denselben aufrichtet und auftischt.

Soufflirter Chocolade-Zucker.

Es werden zu der Masse des vorhergehenden Zuckers statt des Rosenöhles und Carmins, zwey Zeltchen Chocolade gethan, die über einer Tasse oder einem Deckel über glühender Asche bis zum Weichwerden erwärmt worden ist; sie verdickt das Eis, man muß daher mit etwas Eyerklar zu Hülfe kommen, das Zuckerwerk wird dann dem vorhergehenden gleich beendet.

Soufflirter Zucker mit Haselnüssen.

Man verrührt nach der Art des Rosenzuckers (s. S. 74) acht Loth feinen Zucker mit einem ganzen Eyerklar, während dessen werden sechs Loth Haselnußkerne in einem Pfännchen über Gluth langsam geröstet, bis das feine Häutchen aufspringt und sich wegreiben läßt, dann werden sie in einem Tuch sorgsam abgerieben, gereinigt und nun in einem steinernen Mörser sehr fein gestoßen; während dieses Stoßens werden sie aber mit etwas wenigem Eyerklar befeuchtet, um zu verhüthen, daß sie öhlig werden; von da werden sie endlich in das Eis vermengt, weil sie aber dasselbe verdicken, so muß man mit etwas Eyerklar nachhelfen, jedoch sehr behuthsam, daß der Teig nicht zu weich werde. Sie werden sodann auf Haselnuß kleine Kügelchen gerollt, in die Kapsel gethan, befeuchtet und dann gebacken, ganz dem soufflirten Rosenzucker gleich (s. S. 74).

Soufflirter Pistazien-Zucker.

Dieses Zuckerwerk ist eine genaue Wiederholung des Vorhergehenden, bis auf die Pistazien, die den Mandeln gleich geschält, dann fein gestoßen, statt der Haselnußkerne zu dem Eise kommen; weil sie aber den Zucker nicht hinreichend grün färben, so pflegt man etwas Spinatgrün dem Ganzen beyzusetzen. Die Hitze des Ofens muß so gemäßigt seyn, daß die zartgrüne Farbe durch dieselbe nicht vertilgt werde.

Soufflirter Orangen-Blüthen-Zucker.

Soufflirter Vanille-Zucker.

Soufflirter Citronen-Zucker.

Soufflirter Zucker mit Pistazien und Rosinen.

Alle diese Zucker werden nach dem Rosenzucker bereitet (s. S. 74), zu dem ersteren kommen zwey Loth geröstete Orangen-Blüthe.

Zu dem zweyten wird eine Schote Vanille gestoßen.

Zu dem dritten werden einige Tropfen Citronen-Oehl nebst etwas Citronen-Saft genommen.

Zu dem vierten werden endlich gröblich geschnittene Pistazien und ein paar Loth schöne reine Rosinen genommen; die Oberfläche der Kügelchen werden dann mit Pistazien, oder mit Rosinen, oder auch mit beyden zugleich bestreuet und sie sonach gebacken.

Auf diese Weise können sie mit grobem Zucker, und zwar die weißen Souflers mit rothem, und die rothen mit weißem grobem Zucker bereitet werden (s. S. 39 die Art Gries-Zucker zu machen).

Croquignoles mit Vanille.

Es wird eine Schote Vanille mit vier Loth Zucker fein gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt; dieser Vanille-Zucker wird dann mit vierzehn Loth anderem fein gestoßenem Zucker vermengt, welches zusammen achtzehn Loth gibt, der mit sechzehn Loth sehr trockenem und fein gesiebtem Mehle vermischt wird, während dessen werden von vier frischen Eyern die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen (s. S. 54 die Art Schnee zu schlagen), der Zucker sammt dem Mehle wird nun in den Schnee nach und nach gemengt und noch einige Minuten fort bewegt, damit es einen feinen glänzenden Teig gibt. Man richtet sich ein paar Bleche zur Hand, die etwas gewärmt, leicht mit Wachs bestrichen werden und mit einem reinen trockenen Tuche darüber gefahren, damit diese nur wenig und überall gleich bestrichen erscheinen. Der Teig wird nun mittelst zweyer Messer in Haselnuß kleine, etwas längliche Häuf-

chen, einen Finger breit aus einander über diese Bleche aufgetragen, welches sehr reinlich geschehen muß; denn die Kügelchen müssen so rein da liegen, als wenn sie mit keinem Messer berührt worden wären. Man pflegt ein flaches breites Messer mit dieser Masse zu bestreichen und schiebt dann mit einem anderen Messer kleine Kügelchen behuthsam und reinlich herab, während diesem Herabschieben wird dieses Messer geschickter Weise so gewendet, daß es auf das Blech fast unter die Croquignole zu liegen kommt, wo es dann eben so geschickt weggehoben wird, und diese liegt dann so reinlich da, als wenn sie hingetropft worden wäre.

Man setzt die Bleche über Breter in den Wärmkasten, damit ihre Oberfläche abtrockne, nach einigen Stunden werden sie dann in einem kühlen Ofen eingeschossen und sehr langsam gebacken.

Mandel-Croquignolen.

Es werden fünf Loth süße und drey Loth bittere Mandeln abgeschält und sehr fein gestoßen, während dessen werden sie aber mit etwas Eyerklar angefeuchtet, um zu verhüthen, daß sie öhlig werden.

Es werden sodann acht Loth trockenes und fein gesiebtes Mehl über die Tafel in eine Grube gestrichen, die Mandeln und acht Loth fein gestoßener Zucker nebst vier Eyerdottern und einem Stäubchen Salz hinein gethan, und zu einem ziemlich festen Teige geknetet, welches so lange geschieht, bis derselbe genau vermengt, ein feines Ansehen erhält; es werden endlich Finger dicke Stängelchen daraus gerollt, die dann auf Haselnuß kleine Stückchen überschnitten und auf olivenförmige Kügelchen in den Händen gerollt und über Bleche gesetzt werden; wenn die Bleche voll sind, oder wenn die ganze Masse aufgegangen ist, so werden sie

mit abgeschlagenen Eyerdottern, unter welche etwas Milch und feiner Zucker gegeben worden ist, bestrichen und im abgekühlten Ofen langsam gebacken.

Haselnuß-Croquignolen.

Diese Croquignolen sind den vorhergehenden gleich, bis auf die Mandeln, die weg bleiben und durch die Haselnußkerne ersetzt werden. Die Haselnußkerne werden in einem Pfännchen langsam gebrannt, bis das Häutchen, von dem sie unter der Schale überzogen sind, aufspringt; man reinigt sie sonach, und verfährt übrigens wie bey den Mandeln.

Croquignolen mit Orangen.

Es wird über einem Stück Zucker von acht Loth eine Orange abgerieben; man reibt nähmlich die Orange über der rauhen Oberfläche des Zuckers, und so bald diese von der Orangen-Schale gelb gefärbt ist, so wird sie mit einem Messer herab geschabt und das Reiben wiederholt, bis endlich die feine Schale der ganzen Orange abgerieben ist; der Zucker wird dann fein gestoßen, nach diesem werden sechs Loth Mandeln abgeschält und gleichfalls fein gestoßen, nun werden sechzehn Loth Mehl über die Tafel gesiebt und in eine Grube gestrichen; in diese kommen zwey starke Löffel voll abgewässerter dicker Gärme (Hefen) und dann drey Loth Butter, sechs Eyerdotter, ein Stäubchen Salz, endlich die Mandeln und der Zucker hinzu, und es wird alles zu einem ziemlich festen Teig geknetet, der einige Aehnlichkeit mit dem gewöhnlichen Nudelteig haben muß. Man schlägt ihn in ein etwas erwärmtes und mit feinem Mehle bestaubtes Tuch und läßt ihn einige Stunden an einem lauwarmen Orte stehen, damit derselbe gähren (nach der Kunstsprache aufgehen) kann. Sonach wird der Teig wie-

der etwas geknetet, endlich auf Stängelchen gerollt, Haselnuß klein überschnitten und zu länglichen Croquignolen in den Händen gerollt. Es wird zu gleicher Zeit ein großes Casserolle Wasser aufgesetzt und sobald es kocht, die Kügelchen hinein geworfen und leicht bewegt, bis sie endlich über der Oberfläche aufschwimmen; dann werden sie in frischem Wasser abgekühlt, abgeseihet, mit ein paar abgeschlagenen Eyern begossen, durch einander geschwungen und über Bleche, die fein mit Butter bestrichen sind, einen Finger breit aus einander gesetzt, und in einem Ofen gebacken, der so heiß seyn muß, als man ihn zum Biscuit-Backen braucht.

Aus diesem Teige kann übrigens verschiedenes Backwerk verfertiget werden, so z. B. kleine Brezeln oder in daumlangen Stängelchen als Herzogsbrot, oder in kleinen Kräpfchen als Echaudee u. dgl., der Teig wird immer auf gleiche Weise behandelt.

So kann man diesem lieblichem Gebäcke verschiedene Gerüche und Wohlgeschmack mittheilen und so aus dem Einfachsten einen gewissen Reichthum heraus bringen.

---

6. Lection.

Von Hohlhippen.

Hohlhippen auf französische Art.

Vor der Operation versieht man sich mit zwey guten Hohlhippen-Eisen. Sie sind allgemein bekannt und in Hauptstädten sehr leicht zu haben. Man wählt vorzugsweise jene, die nicht über fünf Zoll im Durchmesser haben, wo die Scheiben von halber Fingerdicke sehr genau über einander passen und ihre in schönem Dessin tief gravirte Flächen sehr glatt geschliffen sind.

Die Masse besteht aus acht Loth feinem Zucker, mit welchem eine Schote Vanille gestoßen und durchgesiebt worden war. Acht Loth des schönsten Mehles, ebenfalls gesiebt, werden mit zwey ganzen Eyern und 2 Eyerdotter zu einem Teige abgerührt; dieser Teig wird unter währendem Rühren mit zwey Loth zerlassener Butter, vier bis fünf Löffel voll Milch und zwey Löffel voll Rahm verdünnt und einem Stäubchen Salz gewürzt, derselbe muß nähmlich einem guten Obers gleich vom Löffel fließen und der Löffel wie von einer Tunke überzogen bleiben. Nun werden die Eisen über schwach angefeuertem Windofen erhitzt, welches aber nicht zu stark geschehen darf; man bestreicht das erste Mahl die Eisen mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels und gießt ungefähr zwey Eßlöffel voll von dieser Masse auf die untere Platte, wendet sie nach allen Seiten, damit sie gleich mit dem Teige belegt werde und macht nun das Eisen behuthsam zu, ohne es sogleich zu pressen, damit der Teig aus einander fahre, wodurch die Hohlhippe fehlerhaft würde. Mit dem Eisen ist man indessen wieder auf's Feuer gegangen und man füllt schnell das zweyte Eisen auf gleiche Weise; indessen hat die erste wenigstens von einer Seite Farbe bekommen, man wendet das Eisen um, und so bald die Hohlhippe von beyden Seiten Farbe hat, so wird der allenfalls vorgestandene Rand mit dem Messer herab gestrichen und diese mit eben dem Messer aufgehoben und über ein Sieb gelegt; ganz so gehet es mit dem zweyten Eisen; man muß jedoch sehr flink und geschickt seyn, wenn man mit beyden Eisen zurecht kommen will.

Diese Hohlhippen können so ganz flach, wie sie aus dem Eisen kommen über Teller aufgerichtet und so präsentirt werden. Oder man biegt sie zu Düten und füllt sie dann mit gefaumtem Obers.

Carlsbader Hohlhippen.

Die Massa wird der Vorhergehenden gleich, aus vier Loth Zucker, acht Loth Mehl, vier Eyerdottern und hinlänglicher Menge Obers gemacht, daß sie einer dünnflüssigen Tunke gleiche.

Zu gleicher Zeit werden acht Loth Zucker mit zwey Loth Zimmt fein gestoßen und in eine Zuckerbüchse, die mit einem nicht zu feinen Siebchen versehen ist, gethan; es wird endlich zu dem Backen in beyden Eisen geschritten, und sobald sie die gehörige lichtgelbe Farbe haben, so wird das Eisen aufgemacht und die eine mit dem Zimmet-Zucker stark bestaubt, sie wird sogleich mit der Hohlhippe aus dem zweyten Eisen belegt, das Eisen wieder zugemacht und etwas zusammen pressend einige Augenblicke über's Feuer gehalten, dadurch schmilzt der Zucker und klebt sie fest zusammen, welches dann nur eine Platte gibt, die, wenn gleich sehr zart, dennoch unter dem Zahne einen größeren Widerstand leistet und gerade dadurch den Reitz erhöht.

Diese Hohlhippen werden stets nur flach gelassen und zehn bis zwölf über einander auf einen Teller gehäuft, angerichtet.

Gewöhnliche Hohlhippen.

Diese Hohlhippen werden aus gleichen Theilen feinem Zucker und Mehl mit süßem Obers angemacht, bis sie eine sauce-ähnliche Flüßigkeit erhalten haben. Sie werden dann den Vorhergehenden gleich aufgegossen und gebacken. So bald sie Farbe haben, so werden sie über ein fingerdünnes Hölzchen gerollt, dann abgezogen und in ein Sieb gethan und warm gesetzt, bis die ganze Masse verwendet ist.

Man setzt oft etwas Orangen-Blüthen-Wasser der Masse zu, um ihr einen lieblichen Geruch mitzutheilen.

So kann man sie mit einem jeden wohlriechenden Geiste, wie mit einer jeden, geruch- oder geschmackgebenden Substanz, z. B. Limonien, Orangen, Vanille, Zimmet u. d. gl. geben, um deren Genuß zu erhöhen.



IV. Abschnitt.

Vom Tragant.

Der kretische Tragant (Bocksdorn), der in Orient und Süd-Europa angetroffen wird, ist ein kleiner stachelichter Strauch, aus dessen Stamme ein Gummi fließt, der ebenfalls mit dem Nahmen Tragant bezeichnet wird, und für Brustkrankheiten gebraucht, wohlthätig seyn soll.

Dieser Gummi hat das Eigenthümliche, daß er sich im Wasser zu einer schleimigen Gallerte auflösen läßt, und weder Geruch noch Geschmack äußert, an der freyen Luft aber wieder bis zur Glassprödigkeit eintrocknet.

Diese Eigenschaften machen ihn den Zuckerbäckern überaus werth, indem dieselben dadurch in den Stand gesetzt werden, eine erstaunliche Menge wunderschönes Zuckerwerk zu verfertigen, das gleichsam einen Glanzpunct in ihrer Kunst ausmacht. In den vorigen Zeiten standen die Tragant-Arbeiten auf so einer hohen Stufe des Ansehens, daß sie allein für sich schon den Zuckerbäcker zum Meister stämpelten. Man ist hiervon einiger Maßen abgegangen und die Forderungen an diese Kunst sind viel höher gestellt. Ein Tempel aus Tragant-Teig, und wenn er nach den strengsten Regeln der Baukunst gehalten wäre, gilt jetzt nichts mehr als eine Spielerey. Nicht als ob man auf das Schöne oder Zierliche Verzicht geleistet hätte, son-

dern weil man bey dieser liebenswürdigen Kunst das Schönste sich zugleich als das Köstlichste denkt, und dem zu Folge Schönheit und Wohlgeschmack gleich bedeutende Ausdrücke geworden sind; der zierlichste Tempel aber niemahls den Wohlgeschmack anregt.

---

1. Section.

Vom Tragant-Teige.

Es gibt Tragant-Gummi von verschiedener Güte, die Zuckerbäcker können jedoch nur den reinsten und weißesten brauchen; solcher ausgesuchter Tragant werden zwey Loth in ein Trinkglas gethan, mit reinem Wasser übergossen, so daß das Wasser einen Finger hoch über den Gummi zu stehen komme, und so genau bedeckt, wird es über einen Tag stehen gelassen; während dieser Zeit ist der Tragant aufgelöset und bildet eine etwas durchsichtige weiße Gallerte, die jedoch nie ganz rein ist; um sie möglichst rein zu erhalten, wird sie in ein starkes leinenes Tuch gethan, dieses zusammen gelegt und mittelst zweyer an den beyden Enden des Tuches eingedrehter Kochlöffel ausgepreßt, welches zwar schwer geht und nur durch das starke Drehen mittelst dieser Kochlöffelstiele geschehen kann.

Dieser so durchgepreßte Tragant wird in einen steinernen Mörser gethan und ein paar Minuten lang gestoßen, dann kommen von fünf zu fünf Minuten zwey Eßlöffel voll sehr fein gestoßener und durch ein Seidensieb gesiebter weißer Zucker unter immerwährendem Stoßen hinzu, bis derselbe eine Feste erhalten hat und nicht wohl mehr gestoßen werden kann; er wird dann heraus genommen und über einer glatten Marmorplatte oder in Ermangelung deren, über sehr reiner Tafel, die mit feinem Zucker

bestaubt ist, eine Weile geknetet, und dann in einen porzellanenen Topf gethan, genau bedeckt und bey Seite gesetzt. Sollte man nicht Zeit haben, um die Arbeiten aus diesem Teige in einigen Stunden, oder vielleicht selbst diesen Tag anfangen zu können, so muß dieser Teig in dem Topfe noch besonders mit einem naß gemachten, dann aber stark ausgepreßten Tuche belegt, und dann mit dem Deckel des Topfes bedeckt werden, um zu verhüthen, daß derselbe eine Kruste bekomme.

Tragant-Teig zu Blumen.

Dieser Teig weicht von dem Vorhergehenden nur in so weit ab, daß man zu seiner Bereitung weniger Zucker nimmt, und diesen Abgang durch den feinsten Haarpuder ersetzt, indem Verzierungen und Blumen aus diesem Teige nicht zum Genusse bestimmt sind. Man verfährt auf folgende Weise.

Nachdem der Tragant aufgeweicht, und durch ein reines Tuch gepreßt ist, wird derselbe im steinernen Mörser gestoßen, und während dessen mit acht bis zehn Loth sehr fein gesiebtem, weißem Zucker vermengt (s. den Vorhergehenden); dadurch wird die Masse weiß und spinnt sich. Man gibt sie nun aus dem Mörser über eine sehr glatte Tafel (eine Marmorplatte ist zweckmäßiger hierzu), und knetet sie mit sehr feinem Haarpuder zu dickem Teige, der nicht ganz die Feste eines Nudelteiges hat. Das Beymischen des Haarpuders geschieht während des Knetens mit den Ballen der Hand nur nach und nach, und der Teig erhält eine Elasticität, schöne Weiße, und eine solche Feine, daß er sich dem Sammt gleich fühlen läßt. Er wird dem Vorhergehenden gleich in genau zu verschließenden Töpfen aufbewahrt.

Bey größeren Arbeiten gebraucht man die Vorsicht,

nicht den ganzen Tragant in festen Teig zu verwandeln, sondern man läßt den dritten Theil von der Masse zurück, wenn sie durch das Stoßen und den Beysatz von Zucker bis zum Spinnen verarbeitet ist; sie wird dann über der mit feinem Zucker bestaubten Tafel zu einem runden Leibchen gerollt, und in dem Topfe aufbewahrt, um im Nothfalle die allenfalls zu feste Masse des übrigen zu verdünnen.

Der steinerne Mörser und die Marmorplatte sind nothwendig zu Tragant-Arbeiten, theils weil durch das Stoßen der Tragant weißer, feiner und elastischer wird, theils weil man durch das Kneten auf der Marmorplatte denselben reiner erhalten kann. Allein alles dieses will nicht gesagt haben, daß man ohne diesen beyden Stücken keinen Tragant bereiten könne. Man muß statt des Marmors eine sehr glatte Tafel von feinem, harten Holze haben, und statt des Stoßens sich bequemen, das Kneten mit dem Ballen eine viel längere Zeit fort zu setzen, wodurch der Teig ebenfalls fein und elastisch wird.

Gefärbter Tragant-Teig.

Der Tragant-Teig kann in allen Farben gefärbt werden. Man braucht hierzu alle möglichen Wasserfarben, die über der Marmorplatte mit etwas Wasser fein und fließend gerieben, dann unter denselben geknetet werden. So wird z. B. das Rosenroth durch Carmin sehr schön erhalten; eben so die gelben Farben mit Gummiguttä, von dem zartesten bis zum stärksten Gelb; zu Orangen-Gelb kommt zu dem Gummiguttä etwas weniges Carmin, und wieder gesteigert bis zum Ponçeau-Roth mit verstärktem Carmine, hochroth mit Wiener Lack.

Das Grün wird durch alle Abstufungen vom bloßen Gelb bis zum Dunkelgrün durch Vermischung des Gummiguttä und Berliner-Blau erreicht.

Die verschiedenen Nüancen von Blaßroth in's Violette, und dann bis in's Blaue, entstehen durch die Zusammensetzung mit der rothen und blauen Farbe. Man bekommt übrigens alle diese Nüancierungen schon bereitet, man darf sie nur wählen; und da nur jener Tragant-Teig gefärbt wird, den man zu Blumen und Verzierungen, und nicht für den Gaumen bereitet, so kommt die Schädlichkeit oder Unschädlichkeit der Farben in gar keinen Betracht; die schönste ist dann die beste.

---

2. Lection.

Vom Tragant-Bonbon.

Man nimmt einen Theil des Tragant-Teiges (siehe S. 85, 1. Lect.), und knetet denselben mit feinem Zucker bis zur Consistenz eines Nudelteiges, dann wird er Messerrücken dünn ausgewalkt, und mit einem fingerdicken Ausstecher zu Blättchen ausgestochen, die Abfälle werden dann wieder zusammen geknetet, ausgewalkt und wieder ausgestochen, bis endlich der ganze Teig so verarbeitet ist; dann werden diese Blättchen mit dem Zeigefinger über ein etwas grobes Haarsieb gepreßt, von da aufgehoben, und den Kaffehbohnen gleich gegen einander zusammen gerollt, über andere Siebe gelegt, und in dem Wärmkasten über gelindes Feuer bis zum Sprödebrechen getrocknet.

Diesen allerliebsten Bonbons kann man alle möglichen Gerüche, und einen jeden Wohlgeschmack mittheilen, man darf nur einige Tropfen vom Orangen-Oehle oder Cedraten-Zucker, Reseda-Geist, Vanille-Geist, oder auch nur fein gestoßene Vanille, Zimmt-Oehl oder Zimmt-Zucker, Ambra-Essenz, u. dgl. mehr zu der zu

brauchenden Tragant=Masse nehmen. Die übrige Behandlung bleibt dieselbe.

Man gibt gern dem Bonbon die Farbe, dessen Geschmack oder Geruch es führt; so werden jene der Orangen und Cedraten durch das Abreiben ihrer Schale schon etwas gefärbt, da man aber auf diese Weise nur äußerst schwache Farbe erhält, so wird mit einer Auflösung des Saffrans zu Hülfe gekommen, besonders zu jenen der Orangen, deren gelbe Farbe in's Rothe spielt. Reseda darf weiß bleiben, dagegen werden jene mit Vanille=Geist oder Zimmt etwas roth gefärbt, welches mit Alkermes geschehen kann. Ambra kann mit ein paar Tropfen gebranntem Zucker braun gefärbt werden.

Tragant=Muscheln,
Tragant=Schnecken,
Tragant=Düten.

Man sieht wohl, daß es immer dasselbe Zuckerwerk sey, nur unter verschiedener Gestalt, welches den Reitz der Mannichfaltigkeit bezweckt.

Die Muscheln werden ungefähr dem vorhergehenden Zuckerwerk gleich gemacht, es wird nähmlich der Teig auf kleine, halben Finger dünne Stängelchen gerollt, von diesen werden erbsenkleine Kügelchen herab geschnitten, und mit dem Zeigefinger über ein Haarsieb gepreßt, während dem Drucke fährt man mit dem Finger gegen sich, und dadurch bildet sich ein Muschelchen, das man vom Sieb nehmend, noch ein wenig in der Form nachhilft, und es sodann über ein anderes Sieb, und in einen Wärmkasten über schwacher Gluth langsam spröde trocknet.

Zu den Schnecken rollt man sich spagatdünne Fäden von ungefähr drey Zoll Länge. Man hat witzige Gedanken, Wortspiele, Räthsel u. dgl., auf sehr feines Papier gedruckt, in der ovalen Form eines Taubeneyes mit sehr kleinem

Drucke. Diese Papierchen werden dünn zusammen gerollt, und der Tragant-Faden schneckenförmig um dieselben gewunden. Sie müssen eine zweckmäßige schöne Form haben, von unten breit, oben aber in einem Spitze zulaufend, der Anfang und das Ende werden leicht befeuchtet, um den kleinen, zierlichen Schnecken in der ihm gegebenen Form zu erhalten. Sie werden nun den Vorhergehenden gleich, über Sieb n in dem Wärmkasten getrocknet.

Die dritte Gattung, nähmlich die Düten, erscheinen ebenfalls mit Devisen. Zu ihrer Bereitung wird der Teig fein ausgewalkt, und zu Ende mit einem sehr feingerippten Walker überrollt; diese Platte wird endlich mit einem fingerdicken Ausstecher auf kleine Blättchen ausgestochen, und in kleine Düten gerollt, die feingerippte Seite kommt von außen, in ihre Mitte kommt eine Devise.

Zimmt-Stängelchen-Dragée.

Ein jedes dieser vorhergehenden Bonbons kann als Dragée erscheinen. Sie werden zu diesem Endzwecke, nach dem sie recht trocken sind, den Mandeln gleich, mittelst des Dragée-Kessels mit Zucker überzogen (s. S. 31, Mandel-Dragée), wodurch denn eine Menge neuer Dragée entstehen. Man bereitet in's Besondere aber Zimmt-Stängelchen als Dragée, die jenem überzuckerten Zimmt vorgezogen werden (s. S. 43), der Tragant-Teig (s. S. 87) wird zu diesen Bonbons mit sehr feinem Zimmtzucker gemacht. Der Zimmtzucker besteht aus acht Loth Zucker und zwey Loth wohlriechendem Zimmt, die zusammen gestoßen durch ein Seidensieb gesiebt werden. Der Teig wird dann auf spagatdünne Fäden gerollt, und auf daumenlange Stängelchen überschnitten, die an ihren Enden etwas zugespitzt werden; nach dem vollkommenen Austrocknen in dem Wärmkasten werden sie endlich in den Dragée-

Kessel gethan, und der Zimmt stiftähnlich mit Zucker überzogen, welches aber mit vieler Behuthsamkeit geschehen muß, damit sie während des Schwingens nicht brechen.

Vanille-Stifte als Dragée.

Dieses Zuckerwerk wird dem Vorhergehenden ganz ähnlich bereitet, statt des Zimmts kommt Vanille hinzu; die acht letzten Chargen können mit rothgefärbtem Zucker geschehen.

Veilchen-Dragée.

Unter die Masse des Tragant-Teiges (s. S. 87) wird etwas fein gestoßene Veilchenwurzel nebst etwas Veilchensaft gemengt und fein abgeknetet; nach einiger Ruhe wird der Teig Messerrücken dünn ausgewalkt, auf schmale Bändchen getheilt, und diese auf kleine viereckige Blättchen geschnitten; ein jedes erbsengroße Blättchen wird zwischen den Fingern so zusammen gerollt, daß sie die Form eines Weitzenkornes bekommen, die nun über Siebe gethan und in dem Wärmkasten getrocknet werden. Nach dem völligen Austrocknen werden sie endlich in den Dragée-Kessel gethan, und nach der gegebenen Weisung (s. S. 31, Mandel-Dragée) bis zur Größe einer Kaffehbohne mit Zucker überdeckt. Die letzten acht Chargen müssen mit dem durch Veilchensaft gefärbten Zucker geschehen.

Rosen-Dragée,
Reseda-Dragée,
Nelken-Dragée

und dergleichen mehr, werden auf gleiche Weise bereitet. Man nimmt nähmlich einige Tropfen des wesentlichen Oehles oder wohlriechenden Geistes einer der bezeichneten Substanzen, und mengt es unter den hierzu bestimmten

Tragant-Teig; und die Verarbeitung dessen geschieht nach einer in dieser Lection enthaltenen Form.

---

3. Lection.

Von den Tragant-Blumen.

Die Rose.

Diese Lection dürfte als eine Lobrede dem menschlichen Scharfsinne gelten, durch dessen Ausmittelung man bis zur Möglichkeit gelangen konnte, aus Teig — Blumen zu verfertigen, und zwar in so einer Vollkommenheit, daß sie, unter natürliche Blumen gestellt, sich schwer heraus finden lassen.

Eine jede Arbeit, die sich von anderen durch Eigenthümlichkeit unterscheidet, fordert eigene Vorrichtungen und Geräthschaften, auf die man immer zuerst bedacht seyn muß. Hierher gehören einige Ausstecher von feinem, weißem Bleche, die nach der Natur der zu machenden Blumen künstlich nachgemacht werden; ein jeder geschickte Klempner (Spängler) verfertiget deren, man darf ihm nur ein Rosenblatt von der Blume selbst, und eines vom Stängel zum Muster geben. Das grüne Laub einer Rose braucht mehr Sorgsamkeit und noch mehr jenes einer Nelke in ihrer Verfertigung, am meisten vielleicht das grüne Laub einer Ranunkel.

Außer dieser Ausstecher braucht man einige, einen Daumen hohe und noch ein Mahl so breite Stückchen Holz, in welche durch den Drechsler runde Vertiefungen gedreht werden, nach der Größe der zu brauchenden Blätter, wie z. B. das Rosenblatt; die Vertiefung muß die Größe des Umkreises und die Hälfte der Tiefe, eines solchen runden Rosenblattes haben; von dieser Größe werden

sie abwärts bis zu jener eines Fingertupfen gemacht; das Holz muß fein und hart seyn, wie z. B. Buchsbaum u. dgl., und es muß sehr glatt ausgedreht seyn. Man braucht dann eine sehr glatt geschliffene Marmorplatte von zwey Schuh im Vierecke, einen Walker von fein geschliffenem Stahl, oder auch nur von Buchsbaum, der einen Schuh lang seyn muß. Endlich eine Haarpuder=Quaste und eine Hasenpfote, die dazu dient, daß man den allzu stark bepuderten Teig wieder ohne Beschädigung abstauben oder abwischen kann.

Man fängt nun an sich die Stängel der Blumen zur Hand zu richten. Sie werden aus Draht, der mit grüner Seide überzogen ist, nach Bedarf zugeschnitten und zusammen gebunden. Zu einer Rose wird ein ziemlich starker Draht einen Schuh lang genommen; da die Rose Seitensprossen hat, welche Knospen oder auch Rosen tragen, so werden zwey bis drey dünnere und etwas kürzer geschnittene Drähte über der Mitte hinauf befestiget; die Rose hat noch Sprossen, worauf die grünen Blätter sitzen, diese werden aus einem noch dünneren Drahte an den Knospensprossen, dann über und unter der Mitte des Hauptstängels befestiget, welches zusammen einen ziemlich starken Strauß gibt, der, da alle diese Seitenäste und Laubsprossen bis zum Fuße des Hauptstammes laufen, einen starken Stängel bildet; es versteht sich von selbst, daß, wo ein neuer Stängel an den ersteren gebunden wird, es durch das Umwinden mit grüner, flacher Seide geschieht, und dieses bis zum Fuße des Stängels herab fort geführt wird.

An dem Hauptstängel wird nun ein aus Baumwolle fest gerolltes Kügelchen befestigt, in dieses kommt ein kleiner Tropfen Rosenöhl, es wird sonach in aufgelösetem arabischen Gummi, der die Flüßigkeit des Zucker=Sy=

rups hat, getunkt, und mit Saffran, der auf die Hälfte überschnitten ist, bestaubt, um die Staubfäden der Rose zu bilden Unter dieses Kügelchen der Baumwolle wird diesem gleich eine Wulst von weißem Teige gethan, die einen halben Finger herab reicht, um den Kelch der Blume zu bilden. An den übrigen Stängeln, die keine völlig aufgeblühte Rose tragen, werden bloß solche Knospen vom Teige befestiget, daß sie einen Kelch der werdenden Rose bilden; an den Laubstängeln werden endlich einer halben Linse kleine Stückchen grünen Teiges befestiget, und so von einer Daumenbreite zur anderen bis zum Hauptstängel. Der Teig wird leicht und schnell angeklebt, wenn man die Stellen, wo derselbe hinkommen soll, ein wenig mit Gummi-Wasser benetzt.

Nach einigen Stunden des Trocknens wird endlich zur eigentlichen Bereitung der Rose selbst geschritten. Es wird nähmlich ein kleines Stückchen rother Tragant-Teig einer wälschen Nuß groß langsam mit leichter Hand taffentdünn ausgewalkt, welches, wenn der Teig gut bereitet ist, leicht und schnell von Statten geht; bey diesem Auswalken nach allen Richtungen hin wird die Platte Teig öfters aufgehoben, leicht mit dem feinsten Haarpuder bestaubt, mit der Hasenpfote wieder abgewischt, umgewendet und wieder gewalkt, bis sie denn endlich die gehörige Feine hat, die man auch dadurch erkennt, daß, wenn sie über den kleinsten Druck gelegt wird, man dennoch denselben geläufig durchlesen kann. Nun wird diese so dünn ausgewalkte Platte von dem Steine über ein doppelt gelegtes Papier gehoben. Man sticht aus dieser Platte mit dem kleinsten Ausstecher acht Plättchen, dann acht von einem größeren, endlich das ganze übrige mit einem Ausstecher von der Größe eines gewöhnlichen Rosenblattes aus. Hierzu müssen zwey Personen seyn, während die eine aussticht, muß die an-

dere die Blättchen in die angemessenen runden Vertiefungen in dem Holzformchen mit dem Zeigefinger, und zu den kleinsten mit dem kleinen Finger durch spielendes Drücken rund formiren, ohne daß sich am Rande kleine Fältchen zeigen. Bey den größeren Blättchen wird, um dieses Runddrücken zu erleichtern, ein kleiner Bug in das Blatt gemacht, bevor es in die runde Vertiefung kommt, das Runden geht dadurch viel schneller.

Die kleinsten, runden Blättchen werden nun auf den Teig, der um die Staubfaden läuft, und den man sehr wenig mit dem Gummi-Wasser befeuchtet, eines das andere halb bedeckend gesetzt. Fünf bis sechs reichen hin um die Tour zu machen, sie dürfen aber nicht rund bleiben, sondern man verkrüppelt sie absichtlich bey diesem Aufsetzen wie es die Natur selbst zu thun scheint, um die Staubfäden sichtbar zu machen. Um diese Reihe der kleinen Blättchen kommen nun die größeren, sie werden um ein merkliches tiefer als diese auf den auf's neue befeuchteten Teig, eines an das andere, von der Linken zur Rechten, nur den dritten Theil bedeckend, aufgesetzt, und zwar mit der hohlen Seite über die ersten Blättchen hin; sie werden aber auch etwas verbogen; solche werden sieben bis acht gebraucht, um den Kranz zu machen.

Nun kommen die großen Blätter, sie werden den Vorhergehenden gleich von der Linken zur Rechten, eines das andere den dritten Theil bedeckend, etwas tiefer unter den zweyten aufgetragen, jedoch so, daß sie nur etwas merkliches über die zweyte Reihe vorragen. Diese werden gar nicht verkrüppelt, im Gegentheile, man sieht darauf, daß sie ihre schöne Rundung beybehalten; man hilft ihnen mit einem Federmesser nach, um daß sie an den Stellen, wo sie sich gleichsam bedecken, nicht über einander liegen, man lockert die Blätter an solchen Stel-

len auf; denn das Ganze muß sehr zart und leicht seyn, und ein luftiges Ansehen haben.

Nun wird zu einer halb offenen Knospe geschritten, um daß die Rose Zeit zum Trocknen erhalte.

Die Knospen sind an ihrem Stängel mit einem Stückchen Teig, der den Kelch der Blume macht, bezeichnet, dieser Teig wird mit dem Gummi-Wasser leicht befeuchtet und mit den rothen Blättern belegt. Man legt zuerst ein Blatt gerade um die Mitte der Knospe, drückt es leicht an, oben steht sonach dieses Blatt groß offen, man kneipt es zusammen, und preßt es leicht nieder; diesem ganz entgegen gesetzt kommt wieder eines, und gleich diesem angeklebt und oben zusammen gekneipt, es bedeckt die Spitze des ersteren; nun werden drey Blätter auf gleiche Weise herum gethan, und eben so gerichtet, daß sie nur nach und nach sich zu entfalten scheinen; nach diesen kommen endlich fünf andere Blätter, die, noch um einen Gedanken über die vorhergehenden vorragend, eines das andere binden, sich aber immer mehr entfalten, und mit diesem könnte eine Knospe schon genug aufgeschlossen seyn; man gibt aber noch eine Reihe Blätter, und die Rose ist halb geöffnet. Diese letztere Reihe muß etwas blässere Blätter bekommen. Man darf indessen keinen Augenblick vergessen, daß die Blätter durchaus locker aufgetragen seyn müssen, und wenn sie gleich eines das andere bedecken, sich doch nicht zu berühren scheinen dürfen; kleinere Knospen werden nur mit drey oder zwey, und die kleinsten mit einer Reihe Blätter gebildet.

Der durch das Ausstechen übrig gebliebene Teig wird sogleich mit dem fünften Theile weißen Teig zusammen geknetet, wodurch das Hochrothe blässer wird, er wird dann wieder fein ausgewalkt, ausgestochen und rund geformt.

Wir sind bey drey Reihen Blätter bey der großen Rose geblieben; nun wird mit diesen neu gerichteten, und nun etwas blässeren Blättern, da angefangen, wo das vorhergehende letzte war, und eine ganze Reihe herum gelegt; man hält diese Reihe der Vorhergehenden gleich hoch, die Blätter oben an etwas gerade aufgebogen, und einen starken Messerrücken breit von der vorgehenden Reihe entfernt, wodurch die Rose stärker aufgeblüht erscheint.

Von denselben Blättern wird die vierte Reihe an die halb aufgeblühte Rose gesetzt, sie werden ebenfalls an den Spitzen gerade, ja selbst etwas auswärts gebogen. Der übrige Teig wird nun mit dem vierten Theile weißen Teiges zusammen geknetet, wodurch die Farbe wieder etwas blässer geworden ist, er wird, wo möglich, noch dünner ausgewalkt, ausgestochen und rund geformt, dann an die Rose aufgetragen; man fängt nähmlich wieder da an, wo man das letzte Blatt gesetzt, und biegt die Blätter etwas rückwärts um, wodurch sie zugleich um ein weniges tiefer stehend zu schauen sind, sie bedecken noch immer eines das andere, aber etwas weniger als einen dritten Theil; bey dem Ueberdecken dürfen sie eines das andere nicht berühren, ja der Zwischenraum darf wenigstens eines starken Messerrückens seyn. Der übrig gebliebene Teig ist wieder mit dem vierten Theile weißen Teiges geknetet und ausgewalkt geworden, dann ausgestochen und zu Blätter verwandelt. Die Farbe ist nun sehr blaß, wie es sich bey einer vollkommen aufgeblühten Rose wirklich findet. Diese Blätter werden etwas unter den Vorhergehenden aufgetragen, aber mit ihrer hohlen Seite auswärts, wodurch die Rose eine ihr natürliche Rundung erhält.

Nun wird zu der grünen Bekleidung geschritten. Man nimmt ein Stückchen Teig von der Größe einer wäl-

schen Nuß, von dunkelgrüner Farbe (s. S. 87), und walkt ihn papierdünn. Dieser Teig wird auf daumenbreite Bänder, und diese auf halben Finger schmale Dreyecke (Zwickel) geschnitten. Diese Zwickel werden von der Spitze herab auf fünf Bartfäden bis über die Hälfte gespalten, und nun wird die Rose vom Stängel aus mit diesen Bartfäden belegt. Die Stelle, wo so ein Zwickel kommt, wird mittelst des Pinsels sehr leicht mit Gummi-Wasser befeuchtet.

Ganz so werden auch die Knospen mit diesen Bartfäden bedeckt, mit dem Unterschiede zwar, daß sie über dieselbe hinaus ragen, und sie gleichsam vor dem Aufblühen noch aufhalten.

Zu den grünen Blättern wird der dunkelgrüne Tragant-Teig (s. S. 87) ebenfalls so dünn ausgewalkt, dann mit dem Laubausstecher ausgestochen, und eine Weile abtrocknen lassen; während der Zeit wird ein anderer Theil etwas lichteren Teiges ausgewalkt, und dem gleich ausgestochen. Nun werden auch diese Blätter auf ihre angewiesenen Puncte gesetzt. Die vom grünen Teige gemachten Blätter werden mit Gummi-Wasser leicht befeuchtet, die Rose wird aber verkehrt in die Hand genommen, nähmlich der Stamm nach oben gehalten; auf der äußersten Spitze des Blätterstängels kommen nun drey grüne Blätter, in der Form eines Fächers; da der Tupfenteig, über dem sie zu liegen kommen, befeuchtet ist, so darf man sie mit ihren Stielen nur leicht andrücken und sie bleiben gleich kleben; auf den zweyten Tupfen gegen den Stamm kommen nur zwey Blätter dunkel- und von außen hellgrün, und so fort, bis an den Stamm selbst, dieses Auftragen der Blätter, so leicht es auch scheint, ist dennoch schwieriger, als die Bereitung der Rose selbst, denn man muß sehr geschickt damit umgehen, um bey dem Aufkleben eines Blattes nicht das andere herab zu werfen; das Be-

feuchten muß ebenfalls so behuthsam geschehen, daß die Stängelchen der Blätter nicht zu feucht werden und dann herab fallen oder das Blatt sich ganz schief wende. Man soll überhaupt mehrere Rosen auf ein Mahl machen, um bey dem Auftragen der Blätter immer so viel Zwischenzeit zu haben, daß die erste immer schon trocken sey, bevor man die letzte beendet hat, nach dem Auftragen der letzten Reihe Blätter, so wie bey dem Barte, müssen die Rosen mit dem Kopfe abwärts gehängt werden, welches dadurch recht leicht geschieht, daß man eines der Seitenstängelchen in eine Bouteille steckt, wodurch der Stamm abwärts zu hängen kommt.

Alles Gesagte wird deutlich und klar, wenn man eine natürliche Rose erst entblättert und eine zweyte zum Modell nimmt und sich genau nach dieser richtet, den Teig kann man mittelst schönem Carmin der Farbe der Rose in allen ihren Nüancirungen sehr ähnlich bilden.

Ranunkeln von Tragant.

Es gibt Ranunkeln von allen Farben und so kann man vorzugsweise jene Farben wählen, die in den Teig gemischt dennoch am hellsten bleiben, nähmlich gelb, grüngelb, weiß, veilchenblau, wohl auch roth u. dgl.

Man stellt sich eine schöne Ranunkel in ein Glas Wasser und bildet die künstliche möglichst genau nach, so wird man z. B. gleich sehen, daß ihre Blätter Fingertupfen klein sind, sich einer Rosenknospe gleich entfalten, mit dem Bemerken zwar, daß sie dichter beysammen sitzen. Das Auftragen der nur ein wenig rund gedrückten Blättchen (man preßt sie in der zu der Rosen bestimmten Vertiefung s. d. v. Artikel) geschieht den Rosenblättern gleich, nähmlich die ersten zwey Blättchen werden über die mit Gummi-Wasser leicht befeuchtete Knospe, die Tages vorher an den

Stammast von weißem Teige angemacht worden war (s. d. v. Rosen) um dessen Mitte gegen einander gelegt und oben, wo sie offen stehen zusammen gekneipt und an den Knospen nieder gedrückt, das zweyte Blättchen wird ebenfalls zusammen gekneipt, nur nicht so stark wie das erste, dessen Spitze es bedecken muß. Dann kommen rund herum fünf Blättchen, die um etwas höher aufgetragen werden, um über die ersten vorzuragen, welches zwar nur eines Papiers Dicke betragen darf; sie werden ebenfalls eines das andere bedeckend gelegt, nur müssen sie nicht aufliegen; denn das gäbe der Blume ein schweres Ansehen und die ganze Grazie ginge dadurch verloren; man macht mehrere Ranunkeln auf ein Mahl, damit die ersten zwey Reihen der aufgetragenen Blättchen Zeit zum Trocknen gewinnen, bevor die Reihe wieder auf sie kommt. Wo das letzte Blatt in der zweyten Reihe gelegt worden ist, an dieser Stelle wird mit der dritten Reihe angefangen. Diese dritte Reihe wird um eine Papier-Dicke höher gesetzt als die zweyte. Man lockert die Lage der Blätter, wo sie sich zu berühren scheinen, immer wieder auf, und läßt die Blume in der Mündung einer Bouteille aufgehangen, den Kopf abwärts abtrocknen und behandelt die übrigen fort. Nun wird die vierte Reihe Blättchen aufgetragen, die der dritten Reihe gleich hoch gesetzt werden; diese Blättchen werden nicht mehr rund gepreßt, sondern nur flach aufgetragen, sie erhalten eine kleine Biegung während des Auftragens. Die vierte Reihe wird noch mit geraden Blättern aufgetragen, die aber oben etwas Weniges umgebogen werden. Diese Reihe wird eines Papieres Dicke unter der dritten gestellt. Die fünfte Reihe wird mit hohl gepreßten Blättchen und zwey Papier-Dicke unter der vierten aufgetragen. Endlich die sechste und letzte Reihe wird gleichfalls mit umgebogenen Blättchen und wieder zwey Papier-Dicke unter die letzte

aufgetragen. Der Beschluß geschieht dann wie bey der Rose mit grünen Bartfäden.

Man wird auf den ersten Blick sehen, daß die Farbe in der Mitte oder bey den sich erst entfaltenden Blättern immer dunkler als bey den voll aufgeblühten und sich schon umbiegenden Blättern ist; ich bitte übrigens die Bereitung der Rose und die natürliche Ranunkel zu Rathe zu ziehen.

Nelken von Tragant.

Das Bilden aller vielblätterigen Blumen gehet nach einem und demselben Gesetze. Die Blätter gehen in gleichen Reihen und überdecken sich. Die natürliche Blume zeigt dann genau die Gestaltung und die Lage derselben.

Die Nelken haben das Eigenthümliche, daß ihre Blätter mit zweyerley Farben erscheinen. Dieses wird bey den künstlichen dadurch nachgeahmt, daß man den gehörig dünn ausgewalkten weißen Plattteig mit einem großen Pinsel, den man in flüssig abgerührten Carmin so stark und gerade eintunkt, bis die Haare borstengleich aus einander stehen, gedrängt überfährt und diese Platte gleichsam marmorirt, nun werden die Blättchen nach gewöhnlicher Weise ausgestochen, jedoch so, daß die färbigen Streifen der Länge nach laufen.

Auf diese gegebene Weise werden nun alle Blumen bereitet. Die einfachen gehen dann um so leichter. Die Natur zeigt die Farbe und Form. Die größte Schwierigkeit und Kunst zugleich ist, eine schöne Farbe zu erhalten, die sich dann durch Beyschaffung der feinsten Mahlerfarben und einige wiederholte Versuche erlangen läßt.

Ich schließe diese Lection mit dem Wunsche, daß einige feinsinnige Frauen den Versuch anstellen möchten, überzeugt, daß ihr Scharfsinn sie leiten und ihnen manches Schöne erzeugen lassen wird.

---

4. Lection.

Von Mandel-Grillage.

Die Kochkunst hat sich nach und nach dieses Zuckerwerkes so weit bemächtiget, daß man kaum mehr auffinden kann, welchen von beyden Branchen es die Entstehung zu danken hat; der Bereitungsweise zu Folge gehört es der Zuckerbäckerey an; diese scheinen es aber nicht hoch zu achten, obgleich die Küche es mit dankbarem Erfolge und Glücke verwendet.

Man schält acht Loth Mandeln auf die schon oft besagte Weise; nach dem Schälen werden sie in frischem, reinem Wasser ausgewaschen, dann in einer Serviette abgetrocknet, endlich auf zwey Hälften gespalten und eine jede Hälfte auf drey bis vier Theile überschnitten, nun werden sie im Wärmkasten getrocknet und wenn die meiste Feuchtigkeit heraus getrieben ist, so wird die Gluth im Kasten erneuert und die Mandeln tief über dieselbe gesetzt, um daß sie recht heiß werden und eine goldgelbe Farbe erhalten. Während dessen werden sechs Loth klein gehackter feiner Zucker mit sechs Eßlöffel voll Wasser angefeuchtet und über schwach geheitzten Windofen gesetzt. Diesen Zucker läßt man bis zum starken Bruche einkochen, (s. d. 1. Abschnitt die Grade den Zucker zu kochen) ja es ist sogar besser, wenn derselbe sich gelb zu färben anfängt; nun werden die heißen Mandeln hinzu gethan und es wird leicht mit einem Kochlöffel durch einander gemengt, bis dieselben mit dem Zucker vollkommen übersponnen sind, der Caramel-Löffel wird dann sogleich vom Feuer gehoben und das behuthsame Umrühren mit dem Kochlöffel fort gesetzt, weil der Zucker, erhitzt wie er ist, sich noch fort färben würde. Die Masse wird nun über ein glattes mit Mandelöhl bestrichenes Blech gestürzt, mit dem ebenfalls mit Oehl bestrichenem

Messer aus einander, auf die Dicke eines kleinen Fingers gestrichen, mit einem Walker, der gleichfalls fett gemacht ist, gleich gerollt und nun mit einem großen Messer auf Finger lange und eben so dicke Stäbchen geschnitten, von der heißen Stelle gerückt und so auskühlen gelassen, dann einige Stunden im Wärmkasten auf der obersten und kühlsten Stelle abgetrocknet.

Dieser Teig läßt sich in verschiedene Formen pressen und gibt dem zu Folge mannichfaltiges Zuckerwerk. Zu diesem Ende pflegt man die Formen mit Mandelöhl leicht zu bestreichen, die Masse wird dann möglichst dünn ausgewalkt und stückweise in die Formen gepreßt.

Man hat mehrere Formen zur Hand, falls sie klein sind, und erst wenn der Teig etwas ausgekühlt, so trachte man ihn heraus zu bekommen, denn wenn er ganz kal ist, bricht das Zuckerwerk gern.

Weiße Mandel-Grillage.

Die Mandeln zu dieser weißen Grillage werden den Vorhergehenden gleich, abgeschält, ausgewaschen, gespalten, auf Stifte geschnitten und im Wärmkasten getrocknet, jedoch nur so, daß sie weiß bleiben; es wird in dieser Zeit von dem feinsten Zucker gerade so viel als die Mandeln im Gewichte betragen können, bis zum großen Bruch eingekocht (s. S. 5 die Art Zucker zu kochen.) Die Mandeln werden sonach ganz heiß hinein gethan und behuthsam durch einander gewühlt, dann über aufgebreitete Oblaten eingethan und mit dem Messer kleinen Finger dünn aus einander gestrichen; es werden dann Oblaten über das Ganze gelegt und mit einem sehr glatten Bretchen gleich gepreßt, nach einigem Auskühlen das Ganze endlich auf Finger lange und breite Schnittchen überschnitten und auf

einige Stunden in einen Wärmkasten zum Abtrocknen gestellt.

Sie müssen der Benennung gemäß, sehr weiß und durchsichtig seyn.

---

5. Section.

Pistazien-Grillage, Haselnußkern-Grillage, Orangen-Blüthen-Grillage, Orangen-Schalen-Grillage, Cedraten- oder Limonien-Schalen-Grillage, Französische Grillage.

Ein jedes dieser Zuckerwerke wird nach den bey der weißen Mandel-Grillage gegebenen Regeln bereitet. Die Masse besteht aus eben so viel Zucker, Pistazien, Haselnußkerne u. dgl. Der Zucker wird bis zum großen Bruche eingekocht und die heiß getrockneten Pistazien oder Haselnußkerne, (die zwar vorher etwas geröstet worden sind, um daß das bräunliche Häutchen mittelst Reiben im reinen Tuche herab gebracht werden könne) endlich stiftlich geschnitten, in den Zucker gethan, vom Feuer gesetzt und durch ein langsames Umrühren in den Zucker genau verrührt, sonach über aufgebreitete Oblaten gethan, Finger dünn gepreßt, mit Oblaten belegt, mit einem Bretchen gleich gepreßt und endlich nach einigem Auskühlen auf fingerlange und breite Schnittchen getheilt.

Es verhält sich gerade so mit der Orangen-Blüthe die schon geröstet hierzu genommen wird (s. S. 51) und so mit der Orangen- und Limonien-Schale, die beyde vorher in den Zucker gelegt waren und nun getrocknet worden sind.

Die französische Grillage besteht aus allen den Vorhergehenden. Man nimmt nähmlich von einer jeden Sorte der vorhergehenden Kerne und Schale zwey, von den Pistazien

aber drey Theile. Zucker bleibt im Verhältniß zu dem Ganzen wie 1 gegen 1.

---

6. Lection.

Von Tourons.

Obschon dieses Zuckerwerk von dem Vorhergehenden in der Bereitung abweicht, so hat es dennoch sehr viel gemein mit demselben. Man wird es sogleich selbst bemerken können.

Man schält und schneidet acht Loth süße Mandeln stiftlich. Es werden eben so viele Haselnußkerne erst eine Weile geröstet, um daß durch das Reiben im Tuche das feine braune Häutchen herab gebracht wird, dann gespalten und stiftlich geschnitten. Endlich zwey Loth fein stiftlich geschnittene Limonien-Schalen, die man gleichfalls zur Hand richtet, aber nicht trocknet, im Gegentheile in ein Glas gibt und mit etwas bedeckt, damit sie nichts von ihrem Geruche verlieren.

Die Mandeln werden nach der gewöhnlichen Weise im Wärmkasten getrocknet, sie müssen jedoch weiß bleiben. Dann werden vier Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, (s. S. 54 die Art Schnee zu schlagen) in diesen Schnee werden anderthalb Pfund weißer fein gestoßener Zucker verrührt, welches einen dickflüssigen Teig gibt, in den nun die Mandeln, Haselnußkerne und die Limonien-Schalen kommen. Nach dem genauen Verrühren wird dieser Teig über Oblaten gethan, halben Finger dick ausgebreitet mit Oblaten bedeckt, gleich gepreßt und so in einen kühlen Ofen eingeschossen, daß derselbe mehr trocknet als bäckt, indem das Ganze weiß und etwas weich bleiben muß.

Portugiesische Tourons.

Man schlägt fünf Eyerklar zu starkem Schnee, vermengt in denselben anderthalb Pfund weißen sehr fein gestoßenen Zucker, nebst etwas Limonien-Saft, um das Ganze möglichst weiß zu erhalten. Man schlägt es über schwacher Gluth milchwarm und wieder kalt. Dann werden drey Viertelpfund Mandeln abgeschält, stiftlich geschnitten und getrocknet, nebst acht Loth gleichfalls abgeschälten und stiftlich geschnittenen Pistazien darunter gemischt und dem Vorhergehenden gleich zwischen Oblaten ausgebreitet, oder über Oblaten in Häufchen gesetzt und weiß gebacken.

V. Abschnitt.

Von Früchten, die mit Zucker behandelt werden.

Man wird bemerkt haben, daß ein jeder Abschnitt Arbeiten eigener Art enthält, und dadurch einiges Interesse erweckt, gerade so verhält es sich mit diesem, der die Behandlung der Früchte mittelst des Zuckers lehrt. Man weiß, wie sehr der feinste Geschmack einer Frucht durch das Einsieden mit Zucker erhöht wird, dieß und der so große Vortheil, daß man mittelst derselben Bereitungsweise alle Früchte unter den verschiedensten Formen mehrere Jahre hindurch in gleicher Güte aufbewahren könne, um den besten Theil des Dessert immer fertig bey der Hand zu haben, ist gewiß wissenswerth.

Damit glaube ich nun genug gesagt zu haben, um die möglichste Accuratesse und Sorgsamkeit in Anspruch nehmen zu können.

1. Lection.

Von den Compoten.

Apfel-Compot. *)

Man gibt zwölf Loth weißen Zucker mit einem halben Maaß Brunnenwasser in eine Casserole oder Rein

*) Unter der unzähligen Menge Sorten Aepfel sind die Reinette, graue Reinette, Gold-Reinette, die englische Reinette oder Goldpipin, endlich die spanische und schönste Reinette, zu Compoten die vorzüglichsten.

nebst dem Safte einer halben Limonie, spaltet dann acht schöne Reinette-Aepfel auf Hälften, schneidet das Kerngefäße sorgsam heraus und schälet sie in schöne Rippen, das heißt, man setzt mit dem scharfen Messer an dem Ende des Apfels wo der Stiel war und fährt mit einem Zuge bis zur entgegen gesetzten Seite; der zweyte Schnitt an den ersteren an, wird ebenfalls in einem Zuge fortgeführt und so alle übrigen, der Apfel erhält dadurch Rippen, die, wenn sie sehr gleich laufen, demselben ein gutes Ansehen geben. Ich sehe über diese Apfelschäl-Lehre manchen Mund zum Lächeln zusammen ziehen, Andere gar spotten, aber beyde haben unrecht, denn es ist außer allem Zweifel, daß schön geschältes Compot viel appetitlicher aussieht und daß das schöne Schälen nichts weniger als sehr leicht ist. Wenn ich dann sage, es soll der Zug von dem Stiele bis zum Bart in Einem geschehen, so will ich zugleich damit sagen, daß die Schale bey dem Stiele nur Messerrücken schmal, und immer breiter geschnitten werden müsse, je näher es der breiten Mitte des Apfels zugehet und von diesem Puncte an dann wieder abnehmen muß; und so werden die Rippen gleich laufen. Dieses läßt sich indeß durch die Praktik viel leichter erlangen, als man es theoretisch aus einander setzen und lehren kann.

Die nun so rein geschälten Aepfel werden Stück für Stück in den Zucker gelegt, über das Feuer gesetzt und langsam gekocht, bis sie endlich so weich sind, daß man sie ohne sonderliche Mühe mit einem Stecknadelkopfe durchstechen kann. Dann werden sie bey Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden dieselben endlich in eine Compot-Schale zierlich angerichtet; der Zucker wird durch ein reines Tuch durchgeseihet und bis auf den ersten Grad oder Breitlauf eingekocht (s. S. 3 die Art Zucker zu kochen) und über das Compot gegossen.

Auf diese Weise werden die Borsdorfer (Maschanzker) und die Tafeläpfel bereitet; die übrigen Gattungen von Aepfeln lassen sich nicht gut kochen, indem sie bey der mindesten Hitze aus einander fahren und andere wieder roth werden.

Man nimmt auch statt Wasser weißen Wein zu Aepfel-Compoten, dann muß auch mehr Zucker genommen werden, aber solch ein Compot wird nicht allgemein goutirt. Alles was man mit einigem Erfolge thun kann, um es zu bonificiren, ist, die Schale einer halben Limonie oder jene einer halben Orange in den Zucker zu geben.

Es gibt Gelegenheiten, wo man gern aus dem Gewöhnlichen tritt und alles, was man macht, gern prächtig machen möchte; in solch einem Falle läßt sich sogar ein jedes Compot verschönern und zwar auf folgende Weise. Man klärt den durchgeseihten Zucker mittelst des Abschreckens mit kaltem Wasser (s. S. 2), es wird dann gerade eben so viel Apfelsulz mit diesem Syrup aufgelöset und über einen flachen Teller gegossen und kalt gestellt; nach dem vollkommenen Auskühlen sulzt das Ganze zu einer sehr durchsichtigen Gallerte. Die Aepfel sind indessen auch angerichtet geworden.

Bey dem Auftischen wird nun warmes Wasser über die Gallerte gegossen, man fährt schnell mit dem Zeigefinger am Rande unter diese und so rund herum, um sie los zu machen und gießt sogleich das Wasser herab, das Ganze muß schnell geschehen; der Teller wird nun über das angerichtete Compote schief gehalten und die Apfelsulz glitscht langsam herab und bedeckt die Aepfel mit einer lieblichen glasdurchsichtigen Gallerte; wodurch das Ganze sehr ansprechend wird.

Diese Eleganz der Compote pflegt man noch dadurch zu erhöhen, daß man von der weich gekochten, schön rothen

Apisäpfel=Schale mit einem feinen Ausstecher schöne Dessins heraus sticht und sie auf die Aepfel bringt, und das Ganze dann mit der besprochenen Apfelsulz belegt, durch welche die Verzierung gar lieblich durchschimmert.

Birnen = Compot.

Zu diesen Gerichten werden vorzugsweise Winterbirnen gebraucht und zwar solche, die noch nicht ganz reif sind; sie werden zu dem Ende sammt der Schale im reinen Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Stecknadelkopfe durchstechen kann, dann werden sie in's kalte Wasser gethan; nach dem Auskühlen werden sie nun der Länge nach von einander geschnitten, das Kerngefäße heraus genommen, endlich der Länge nach schön rippig geschält (s. S. 108 Apfel = Compot, die Art dieselben abzuschälen) und in einen Syrup von zwölf Loth geklärten Zucker gelegt. Man pflegt etwas Limonien = Saft zu pressen, um sie weißer zu erhalten. Hat man gerade keinen geklärten Zucker (s. S. 2) so nimmt man zwölf Loth sehr weißen Zucker, überschlägt denselben auf kleine Stückchen, benetzt ihn mit zwölf bis sechzehn Eßlöffel voll reinem Wasser und dem Safte einer halben Limonie; sobald die Auflösung geschehen ist, so werden die Birnen geschält und in denselben gelegt, sonach bedeckt über einen Windofen oder einen Dreyfuß mit frischer Gluth gesetzt und aufkochen gelassen; dann zur Seite gesetzt, unter Aufkochen versteht man in der Kunstsprache ein so langes Kochen als eine Minute Zeit beträgt.

Nach dem Auskühlen werden die Birnen wieder aufgesetzt und fünf bis sechs Minuten lang gekocht und nun wieder kalt gestellt; nach einigem Auskühlen werden endlich die Birnen aus dem Zucker genommen und in die Compot = Schalen angerichtet, der Zucker wird aber wieder auf=

gesetzt und bis zum Breitlauf (s. S. 3 die Art Zucker zu kochen) eingekocht und nach einigem Auskühlen über die Birnen gegossen.

Um den Geschmack dieses Compots zu erhöhen, pflegt man ebenfalls, wie bey den Aepfeln, Limonien- oder Orangen-Schalen dem Zucker beyzusetzen.

Auf diese Weise werden alle Gattungen Birnen behandelt. Jene, die weniger groß sind, werden dann ganz gelassen und rund geschält.

Man kann die Birnen und in's Besondere jene die fast reif sind, roh schälen und sie gleich in den Zucker legen, sie müssen aber, falls sie weiß bleiben sollen, in unverzinnten Kupferkesseln oder Reinen gekocht werden. Birnen, die voll gewachsen, aber noch nicht reif sind, in neu verzinnten Casserolen sehr langsam fünf bis sechs Stunden gekocht, werden dadurch hochroth; sie brauchen etwas weniger Zucker als die vorhergehenden, weil sie durch das langsame Kochen einen syrupsüßen Saft geben.

Kirschen-Compot.

Man schneidet die Stängel der Kirschen bis zur Hälfte ab und wirft zwey Pfund derselben in zwölf Loth Zucker, den man klein geschlagen und mit zwölf Löffel voll Wasser aufgelöset hat; sie werden nun über starke Gluth gesetzt und fünf Minuten lang gekocht, dann mit einem Schaumlöffel aus dem Safte gehoben und in eine Compot-Schale gethan; der Zucker, der durch den Saft der Kirschen sehr verdünnet worden ist, wird bis zum Breitlaufe (s. S. 3) eingekocht und nach einigem Auskühlen über die Kirschen gegossen.

Himbeer-Compot.

Man nimmt auf ein Pfund Himbeeren zwölf bis sechzehn Loth Zucker, der mit etwas reinem Wasser aufge-

löset bis zur großen Perle eingekocht wird. (s. S. 4 die Art Zucker zu kochen).

Die Himbeeren werden nun gereiniget und nur die schönsten ausgesucht, in den Zucker gethan, leicht durch einander geschwungen, dann wieder aufgesetzt bis der Zucker aufkocht, endlich bey Seite gesetzt und nach einigem Auskühlen in die Compot-Schale angerichtet.

Ribisel- (Johannisbeeren-) Compot.

Dieses Compot wird dem vorhergehenden gleich gemacht. Die Beeren werden von ihren Stängelchen gestreift, bevor sie in den Zucker kommen, weil sie aber den Zucker stark zu verdünnen pflegen, so nimmt man sie mit durchlöchertem Löffel aus demselben und kocht ihn bis zum Breitlaufe wieder ein.

Reine-Clauden-Compot.

Man nimmt die vollgewachsenen aber noch nicht ganz gereiften Reine-Clauden, schneidet ihnen die Stängel zur Hälfte ab und sticht sie mit einer Stecknadel an allen Seiten, dann kommen sie in's frische Wasser; mit diesem Wasser werden sie in unverzinntem Kessel über's Feuer gesetzt und wenn es zum Kochen kommen soll, so werden sie abgesetzt und eine Stunde lang ruhen gelassen; nach diesem werden sie über schwaches Feuer gesetzt und mit einer Hand voll Salz gesalzen, bis sie wieder schön grün werden; man muß sie während dessen leicht bewegen, um daß sie alle gleich viel am Boden zu liegen kommen; wenn sie nun an die Oberfläche des Wassers steigen oder sich ziemlich weich unter dem Finger fühlen lassen, so werden sie wieder in's frische Wasser gethan. Auf ein Pfund Reine-Clauden werden zwölf Loth Zucker zum Breitlauf gekocht (s. S. 3) in diesem Zucker werden sie aufgekocht, dann bey Seite kalt

gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie aus dem Zucker genommen, der etwas verdünnte Zucker wird wieder zum Breitlaufe eingekocht und die Reine-Clauden wieder hinein gethan, mit diesem werden sie nun zwey Minuten lang gekocht und endlich nach einigem Abkühlen angerichtet.

Compot von grünen Marillen (Abricosen).

Es werden Marillen ausgesucht, die zwar voll gewachsen, aber noch grün sind; in diesem Zustande sind sie sehr stark mit Flaumen überwachsen, diese pflegt man ihnen dadurch zu benehmen, daß man sie in starke Lauge legt; nach einer Weile darf man mit einem reinen Tuche nur darüber fahren und die Härchen gehen ab; man gibt sie sodann in einen unverzinnten Kessel mit reinem Wasser und läßt sie langsam kochen, bis sie unter dem Drucke des Fingers etwas weichen; man setzt sie nun vom Feuer und wirft etwas Salz hinzu; nach dem völligen Auskühlen werden sie wieder über schwaches Feuer gesetzt, bis sie wieder grün geworden; endlich sind sie auch so weich, daß man mit dem Kopfe einer Stecknadel in sie stechen kann, wäre dieses nicht, so müßten sie noch länger über dem Feuer bleiben. Aus diesem ihrem Sude werden sie in frisches Wasser gethan; während dessen wird ein halb Pfund Zucker geklärt und bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 2 die Art Zucker zu klären und einzukochen). Die aus dem Wasser gehobenen und etwas abgetrockneten Marillen werden nun in denselben gethan und über schwacher Gluth zwanzig Minuten lang gekocht, dann werden sie kalt gestellt, nach zwey Stunden wieder über's Feuer gebracht und ungefähr zwölf Minuten lang gekocht, (die Zeit ungerechnet, die sie brauchen, bis sie wieder in's Kochen kommen) sie werden über dem Feuer rein abgeschäumt und kalt gestellt; nach dem völligen Auskühlen werden sie endlich aus dem Zucker gehoben und in eine

Compot-Schale angerichtet, der Zucker wird aber wieder bis zum Breitlaufe eingekocht und nach einigem Auskühlen über dieselbe gegossen.

Man setzt gern den Saft einer Orange und einige Stückchen Schale dem Zucker bey, um seine Süße lieblicher zu machen.

Compot von gereiften Marillen.

Man sucht die größten und schön gelben Abricosen aus, sie müssen aber nur so gereift seyn, daß sie sich unter dem Finger fest fühlen. Diese werden auf zwey Hälften gespalten, und feingerippt geschält (s. S. 108, die Art Aepfel abzuschälen), sie werden mit reinem Wasser aufgesetzt, und so bald sie aufsteigen, so werden sie in's frische Wasser gethan. Man kocht ein halbes Pfund Zucker zum Breitlaufe (s. S. 3), und gibt die Marillen hinein, bedeckt den Zuckerkessel, und läßt sie einige Augenblicke lang aufkochen, und stellt sie dann zur Seite; nach dem Auskühlen werden sie endlich aus dem Zucker gehoben, und in eine Compot-Schale angerichtet, der Zucker wird wieder zum Breitlaufe eingekocht, und nach einigem Auskühlen über dieselben gegossen. Man braucht wohl nicht zu erinnern, daß, so oft ein Schaum sich gebildet, derselbe abgenommen werden muß.

Die ganz reifen Marillen werden nicht erst im Wasser blanschirt, wie die vorhergehenden, sondern nach dem Schälen gleich in den Zucker gethan, und nur einige Augenblicke aufgekocht; denn sie fahren leicht aus einander und werden unansehnlich.

Compot von Pfirsichen.

Man sucht Pfirsiche, die noch nicht ganz reif sind, und sich folglich hart fühlen lassen; sie werden auf die

Hälfte gespalten, in's frische Wasser gethan und aufgesetzt, bis sie sich unter dem Drucke des Fingers etwas weicher fühlen lassen, dann wirft man sie in frisches Wasser, und zieht ihnen die Haut behutsam herab. Man kocht dann ein halbes Pfund Zucker zum Breitlaufe (s. S. 3), läßt die Pfirsichen in demselben einige Augenblicke aufkochen, und dann kalt stehen. Nach dem Anrichten wird der Zucker wieder bis zum Breitlaufe eingekocht und über dieselben gegossen.

Compot von Zwetschken.

Die Zwetschken müssen den vorhergehenden Früchten gleich, groß und unter dem Finger sich fest fühlend ausgesucht werden, sie werden dann mit frischem Wasser über's Feuer gesetzt, und manches Mahl umgewendet, bis ihre Haut endlich aufspringt, dann in's frische Wasser gethan, und die Haut sorgsam und rein herab gezogen. Man hat bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker zur Hand (zwölf Loth ungefähr um eine Schale voll Compot zu bekommen, nach welchem Maße man sich auch mit den Zwetschken zu richten hat), und wirft die nach und nach geschälten Zwetschken hinein, läßt sie einige Minuten langsam kochen, und stellt sie endlich kalt. Nach diesem Auskühlen werden sie endlich aus dem Safte gehoben, in eine Compot-Schale angerichtet, der etwas verdünnte Zucker wieder bis zum Breitlaufe eingekocht, und nach einigem Abkühlen über dieselbe gegossen.

Compot von Orangen.

Man sucht schöne, ungequetschte und noch feste Orangen zu diesem Gerichte.

Sie werden geschält, und zwar die ganze dicke Schale bis an das Fleisch herab genommen, welches behutsam

und reinlich geschehen muß. Nun wird die Orange auf fingerdicke Spalten geschnitten und die Körner heraus gestochen; diese Spältchen kommen in ein halbes Pfund Zucker, der zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3) und zur Hand gestellt ist. Vier, höchstens fünf Orangen reichen hin, eine Compot-Schale zu füllen; sie werden mit dem Zucker über's Feuer gesetzt, und drey Minuten langsam gekocht, sodann abgesetzt, zwey Stunden lang kalt stehen gelassen, endlich wieder aufgesetzt, zwey Minuten lang gekocht und wieder kalt gestellt, dann angerichtet. Der verdünnte Zucker wird wieder zum Breitlaufe eingekocht, und nach einigem Auskühlen darüber gegossen; oder man richtet die geschnittenen Orangen in die Salat-Schale, und überstaubt sie mit feinem Zucker, nach einiger Zeit ist derselbe zerflossen, und man streuet frischen darauf, bis derselbe wieder zerfließt, welches einen sehr angenehmen Syrup bildet.

Compot von Kastanien.

Zwey Pfund der schönsten wälschen Kastanien werden aus der Schale gelöset. Man setzt sie dann mit frischem Wasser über's Feuer, und so bald sie so weich werden, daß man sie mit einem Stecknadelkopfe durchstechen kann, welches nur ein paar Minuten Zeit braucht, so werden sie in's frische Wasser geworfen, welches man sich zu diesem Endzwecke zur Hand richtet. Aus diesem Wasser werden sie nun Stück für Stück gehoben, von dem feinen Häutchen sorgsam entblößt und in den Zucker gelegt, den man vorher zum Breitlaufe eingekocht hat. Auf zwey Pfund Kastanien pflegt man ein halbes Pfund Zucker zu nehmen; in diesem Zucker werden sie nun zwey Minuten lang gekocht, und dann bedeckt bey Seite gesetzt. Nach dem Kaltwerden richtet man sie, aus dem Zucker he-

bend, in die Compot-Schale; der Zucker wird mit dem Safte einer Orange verdünnt, mit einigen Orangen-Schalen belegt, und wieder bis zum Breitlaufe eingekocht, dann nach dem Auskühlen über die Kastanien gegossen.

---

2. Lection.

Vom eingesottenen Obste (Confituren).

Unter der Aufschrift vom eingesottenen Obste werden alle möglichen Confituren einbegriffen. Dieser Stoff ist sehr reichhaltig und interessant. Man könnte wohl mehr als zwey Abschnitte mit demselben anfüllen. Da es mir aber nicht um die Bogenzahl, sondern darum: genau bestimmte Regeln und eine faßliche Bereitungsweise meinen Leserinnen mitzutheilen, zu thun ist, so wird sich das Ganze in zwey Lectionen drängen lassen, ohne an seiner Wesenheit zu verlieren. In Betracht, daß ich nur für jene Individuen schreibe, die eine gegebene Regel richtig anzuwenden wissen, und deren Scharfsinn sie leitet, wenn nur durch Andeutungen gezeigt wird, wo man von dem Bekannten abweichen oder nachhelfen müsse.

Eingesottene Weichseln.

Man zupft von einem Pfunde schönen, reifen Weichseln die Stängelchen ab, und sticht mit einem Federkiele, oder einem diesen ähnlich zugeschnittenen Hölzchen, dem Sitze des Stängelchens entgegen in die Frucht, und schiebt so den Kern heraus. Während dessen werden drey Viertelpfund Zucker geklärt, und zum Breitlaufe gekocht (s. S. 3, die Art Zucker zu kochen), in diesen Zucker werden sie nun gethan, und fünfzehn Minuten lang in dem-

selben gekocht; nach einigem Auskühlen werden sie in einen neuen glasirten Topf gethan, mit Papier bedeckt, und über Nacht stehen gelassen; den zweyten Tag wird der Zucker herab geseiht und wieder zum Breitlaufe eingekocht, die Weichseln dann wieder hinein gethan, nur fünf Minuten lang gekocht, sehr sorgsam abgeschäumt und wieder in den Topf gethan. Den dritten Tag wird der Zucker abermahls herab geseihet; weil sie aber mit demselben angesaugt sind, so kann man nicht wohl wieder so viel herab seihen, als das erste Mahl, und man ersetzt den Abgang mit frischem, geklärtem Zucker, und kocht ihn zur kleinen Perle, wirft die Weichseln hinein, und läßt sie zwey Minuten lang kochen, während welcher Zeit der Schaum sorgsam abgenommen wird; dann werden sie abermahls in den Topf gethan, und über die Nacht stehen gelassen. Endlich wird der Zucker zum vierten Mahle herab geseihet. Der Abgang wird mit geklärtem Zucker ersetzt und zur großen Perle eingekocht, die Frucht wird abermahls hinein gethan, aber nur ein wenig aufgekocht, dann in ihrem Topfe kalt gestellt. Den anderen Tag werden sie in ihre bestimmten Gläser oder Tiegel gethan, wobey man mit dem Gefäße über ein zusammen gelegtes Tuch auf die Tafel schlägt, um daß sie sich gut setzen und keine Lufträume dazwischen bleiben. Dieß und das vernachlässigte Abschäumen sind schuld, wenn sie verschimmeln oder in Gährung übergehen. In die Gläser werden sie so eingepreßt, daß der Zuckersaft sie etwas überspült; man schneidet genau nach der Größe des Glases runde Papiere, tunkt sie in starken Branntwein oder Spiritus, und preßt sie genau über die Confitur, überbindet überdieß die Gläser mit doppeltem Papiere, und stellt sie an einen trockenen, kalten Ort, wo sie sich mehrere Jahre lang unverändert aufbewahren lassen.

Weichsel-Confitur.

Diese Confitur unterscheidet sich von der vorhergehenden nur dadurch, daß die Weichseln sammt Stängeln und Kernen eingesotten werden. Man wiegt, wie bey dem Vorhergehenden, ein Pfund Weichseln und drey Viertelpfund Zucker, stutzt die Stängel zur Hälfte mit einer Scheere und so fort, übrigens wie bey dem Vorhergehenden; es muß jedoch darauf gesehen werden, daß sie bey der Bereitung nicht beschädiget werden.

Die eingesottenen Weichseln (s. den vorhergehenden Art.) gebraucht man hauptsächlich zu Backwerken aller Art, diese hingegen als selbstständige Confitur. Sie werden, dem Compote gleich, in eine Schale mit ihren Stängeln in die Höhe angerichtet und mit ihrem Zucker begossen.

Reine-Clauden-Confitur.

Die Reine-Clauden werden zwar voll gewachsen, aber noch hart und etwas unreif genommen, so zwar: daß sich der Kern, wenn man sie von einander schneidet, leicht heraus nehmen läßt.

Solche dunkelgrüne, gesunde, fehlerfreye Reine-Clauden werden, nachdem man ihnen die Stängel bis zur Hälfte mit einer Scheere gestutzt hat, mit einer Stecknadel von allen Seiten und in allen Richtungen gestochen, in's frische Wasser gelegt und zum Feuer gesetzt. Man pflegt so viel Wasser zu nehmen, daß sie zwey Finger hoch von denselben überspült werden; wird das Wasser nun so heiß, daß man den Finger nicht mehr darin erleiden kann, so werden sie mit demselben zur Seite gesetzt und bis den anderen Tag gelassen, dann gibt man auf vier Maß Wasser eine Hand voll Salz hinzu, und setzt sie wieder zum Feuer, jedoch nur so, daß sie zwey bis drey Stunden warm ste-

hen, ohne in's Kochen zu gerathen, sie müssen von Zeit zu Zeit leicht bewegt werden, damit sie gleich gewärmet werden und an den Boden zu liegen kommen; wenn sie nun wieder schön grün geworden sind (wenn dieses Obst in's heiße Wasser kommt, so verliert es einen Theil seiner schönen grünen Farbe, die man ihm wieder zu geben pflegt, wenn man es in einem unverzinnten Kessel behandelt und dem Wasser etwas Salz zusetzt), so schiebt man den Kessel etwas näher an das Feuer, bis sie endlich an die Oberfläche des Wassers steigen, dann werden sie mit einem großen Schaumlöffel heraus genommen und in's frische Wasser gethan, welches sogleich wieder gewechselt werden kann, um sie schneller abzukühlen; dann werden sie über Tücher gelegt, um sie etwas abzutrocknen.

Man klärt und kocht feinen Zucker bis zu einem Grade unter dem Breitlaufe (s. S. 3), in diesen Zucker werden sie nun gethan, und fünf Minuten lang, auch wohl darunter mit demselben gekocht und abgeschäumt; das Ganze wird sodann in eine Terrine gegossen, mit Papier bedeckt und bey Seite gesetzt. Den zweyten Tag wird der Zucker herab geseihet, zum Breitlaufe eingekocht, abgeschäumt und wieder darüber gegossen. Den dritten Tag wieder etwas mehr als zum Breitlaufe eingekocht und wieder abgeschäumt. Den vierten Tag wird der Zucker etwas mehr als zu dem ersten Grade, nähmlich zum Breitlaufe eingekocht, die Reine-Clauden werden dann in denselben gethan, und ein paar Mahl mit aufgekocht und abgeschäumt. Den fünften Tag wird endlich der Zucker bis zur Perle eingekocht, die Frucht dann hinein gethan, mit aufgekocht, abgeschäumt und endlich als beendet bey Seite gesetzt.

Nach dem vollkommenen Auskühlen werden sie sodann in gläserne Pokale gelegt, mit ihrem Zucker übergossen,

und mit in Spiritus getunkten, rund geschnittenen Papierchen belegt, mit anderem Papiere überbunden, und an einen kalten, trockenen Ort gestellt (s. S. 117, eingesottene Weichseln).

Ich habe das Gewicht des Zuckers hier nicht angegeben, weil man sich nach den Weichsel = Confituren hierin leicht richten kann. Der Zucker muß das Obst stets überspülen; darum pflegt man während dem Gange der Operation immer etwas geklärten Zucker nachzugießen, um dessen Abgang, der durch das Einsaugen in die Frucht entsteht, immer wieder zu ersetzen.

Mirabellen = Confitur.

Es werden die schönsten, und in's Besondere jene Mirabellen ausgesucht, die nicht gänzlich gereift, sich noch etwas fest anfühlen lassen; diese werden, nachdem man ihre Stängelchen etwas gestutzt hat, mit einer Stecknadel in allen Richtungen gestochen, und in's frische Wasser gethan, aus diesem werden sie in's kochende Wasser geworfen, und so bald sie aufschwimmen, so werden sie mit einem großen Schaumlöffel heraus gefaßt und wieder in's frische Wasser gethan. Während dessen wird drey Viertel Theil so viel Zucker, als sie im Gewichte betragen können, geklärt, und beynahe bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3). Die Mirabellen werden nun hinein gethan, und einige Augenblicke mit aufgekocht, sodann in einen glasirten Topf gegossen, und über die Nacht stehen gelassen. Die übrige Behandlung geht gerade so vor sich, wie bey der Weichsel = Confitur (s. S. 119).

Himbeeren = Confitur.

Es werden die schönsten, hochrothen und nicht zu reifen Himbeeren von ihren Stängeln genommen. Man

kocht zu gleicher Zeit dem Gewichte der Himbeeren gleich, feinen Zucker bis zum vierten Grade (s. S. 4, die Art Zucker zu klären und kochen), in diesen Zucker werden sie gethan, einige Augenblicke lang aufgekocht, sorgsam abgeschäumt, dann in einen Topf oder Weidling gegossen und über Nacht stehen gelassen; den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, und weil derselbe durch den Saft der Himbeeren sehr verdünnt worden ist, so gibt man ihn auf's neue über das Feuer, verdünnt ihn noch mit dem achten Theile Johannisbeeren-Sulz, kocht ihn bis zum Breitlaufe (s. S. 3), und setzt ihn dann zur Seite; während dessen werden die Himbeeren in Gläser gethan, aber so behuthsam, daß man sie nicht zerquetsche, man begießt sie endlich mit dem ausgekühlten Zucker, schwenkt leicht mit dem Glase, damit derselbe überall eindringen kann, und stellt sie nun kalt. Man begießt gern die Oberfläche der Himbeeren, wenn sie schon kalt sind, mit Johannisbeeren-Sulz (s. weiter unten), belegt die Oberfläche mit rundgeschnittenem Papiere, das genau nach der Mündung des Glases geschnitten ist, und vor dem Auflegen in Spiritus getunkt wird. Die Gläser werden dann in's Besondere mit doppeltem Papiere überbunden, und an einem kalten und trockenen Orte aufbewahrt.

Eingesottene Johannisbeeren.

Man kocht auf ein Pfund schöne, reife, abgezupfte Johannisbeeren ein Pfund Zucker zum kleinen Fluge (s. S. 4), und schüttet dieselben hinein; nach dem Aufkochen und Abschäumen wird das Ganze in einen Topf oder Weidling gegossen. Den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, dann bis zum Breitlaufe (s. S. 3) eingekocht, abgeschäumt, und nach dem Auskühlen mit den Beeren in die hierzu bestimmten Gläser gegossen, mit

rund geschnittenen Papierchen, die in Spiritus getunkt worden sind, genau belegt, und mit anderen Papieren überbunden.

Johannisbeeren-Confitur.

Es werden die schönsten, größten Beeren von den Träubchen abgezupft und ausgekernet, welches mit einem feinspitzig zugeschnittenen Federkiele am leichtesten geschieht, man sticht nähmlich mit demselben in die Beeren, und schiebt die Kernchen bey der vom Stiele gelassenen Oeffnung heraus. Auf ein Pfund dieser Beeren wird ein Pfund feiner Zucker geklärt und zum Fluge eingekocht (s. S. 4), vom Feuer genommen, und die Beeren hinein gethan. Man schwingt sie behuthsam, damit sie in den ganzen Zucker kommen, nach ein paar Minuten wird der Kessel wieder aufgesetzt und langsam in's Kochen gebracht. So bald das Ganze leicht aufgewallt hat, so wird es sorgsam abgeschäumt und bey Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden sie endlich in Gläser gefüllt, und mit rundgeschnittenem Papiere bedeckt, das genau in das Glas über die Confitur paßt, und zu diesem Endzwecke in Spiritus getunkt ist. Man überbindet die Gläser noch in's Besondere mit doppeltem Papiere, und setzt sie an einen trockenen, kalten Ort.

Die weißen und schwarzen Johannisbeeren werden ganz so behandelt.

Johannisbeeren-Confitur in Träubchen.

Diese Confitur unterscheidet sich von der vorhergehenden nur dadurch, daß man die Beeren statt abzuzupfen und auszukernen, sie in schönen, großen Träubchen aussucht, und zwey bis drey dieser Träubchen mit Zwirn zusammen bindet. Die übrige Behandlung ist dann der vorhergehenden von Punct zu Punct gleich.

NB. Wir wollen diese Lection hiermit beenden, um zu einigem Athem zu kommen, und die Confituren vom größeren Obste in der folgenden Lection vornehmen.

---

3. Lection.

Von den Confituren aus den großen Obstgattungen.

Marillen-Confitur.

Es werden schöne große Marillen, die zwar schon gelb gefärbt aber noch hart sind, auf vier Theile gespalten, der Kern muß sich leicht heraus nehmen lassen, dann werden sie fein geschält und in frisches Wasser gethan; es wird zu gleicher Zeit, ihrem Gewichte gleich, Zucker geklärt (s. S. 2), und bis zum schwachen Breitlaufe eingekocht. Die Schnitten werden nun aus dem frischen Wasser in den Zucker gethan, und gelinde mit gekocht, bis man sie mit einem Stecknadelkopfe ohne Mühe durchstechen kann; dann werden sie genau abgeschäumt, in einen Topf oder Weidling gethan, und bedeckt über eine Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen; den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen dann hinein gethan, mit aufgekocht, wieder in ihren Topf gethan und über die Nacht stehen gelassen; so wird noch zwey folgende Tage fort gefahren; bey jedesmahligem Aufkochen wird etwas Zucker nach gegeben, um immer das zu ersetzen, was sie an sich zurück behalten haben, in Betracht, daß sie immer mit Zucker genau bedeckt oder überspült werden; dann wird noch beobachtet, daß der Zucker, bey jedesmahligem Aufkochen, um einen Grad stärker gehalten wird, so, daß den vierten Tag derselbe zur kleinen Perle gekocht sey.

Die Abricosen werden dann nach einigem Auskühlen in Gläser gefüllt, mit ihrem Zucker begossen, so daß sie einen halben Finger hoch unter demselben stehen; nach dem vollkommenen Erkalten werden sie dann mit Papieren belegt, die genau nach der Mündung der Gläser geschnitten und in Spiritus getunkt werden. Man überbindet sie zuletzt mit doppeltem Papiere, und stellt sie an einen trockenen und kalten Ort, wo sie sich mehrere Jahre lang aufbewahren lassen.

Confitur von grünen Marillen.

Die Bereitung dieser Confitur hat alles mit jener der Vorhergehenden gleich, bis auf die Marillen selbst, die grün gewählt werden, und folglich einer gewissen Zubereitung bedürfen.

Man pflückt die Marillen, wenn sie zwar schon groß, aber der Kern dennoch so weich ist, daß man sie ohne sonderliche Mühe mit einer Stecknadel durchstechen kann. In diesem Zustande sind sie noch grün und stark mit einem weißen Flaume, den man Bart nennt, bewachsen.

Dieser Bart muß herab genommen werden, welches auf folgende Weise am leichtesten geschieht: Man macht nähmlich eine Lauge aus gewöhnlicher Asche und kochendem Wasser, das man über dieselbe gießt und es umrührt; man gießt so viel Wasser nach, bis man in der Lauge einen süßlichen, in's scharfe gehenden Geschmack bemerkt. Nun wird es eine Zeit lang ruhig gelassen, damit die Lauge sich klärt; diese Flüssigkeit wird endlich durch ein reines Tuch behuthsam in einen anderen Kessel geseihet und auf's Feuer gesetzt. In diese Lauge kommen sonach die behaarten Abricosen, und bleiben so lange darin, bis der Bart sich leicht herab wischen läßt; nun werden sie aus der Lauge in ein anderes frisches, heißes Wasser gethan, und

aus diesem Stück für Stück genommen, und mit einem rauhen Tuche so lange gewischt, bis der Bart herab ist; sie werden gleich in's frische Wasser geworfen und so einige Stunden hindurch gewässert, wobey dasselbe mehrere Mahle gewechselt werden muß, um ihnen ihre Bitterkeit und einen Theil des Herben zu benehmen, endlich aufgesetzt und weich gekocht, und zwar so, daß man sie mit einem Stecknadelkopfe leicht durchstechen kann. Aus diesem Sude werden sie wieder in frisches Wasser gethan, und nach dem Auskühlen über ein Sieb gegossen, um sie etwas abzutrocknen; während dessen wird ungefähr so viel weißer Zucker, als die Frucht im Gewichte betragen kann, geklärt und zu einem dünnen Breitlaufe eingekocht (s. S. 3), in diesen Zucker werden sie nun gethan und gelinde mit demselben aufgekocht, dann abgeschäumt, und in einen Topf oder Weidling gegossen, wo sie Zucker genug haben müssen um in demselben zu schwimmen.

Den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen hinein gethan, leicht darin aufgekocht, abgeschäumt und wieder in den Topf gethan, mit Papier bedeckt und über Nacht kalt gestellt; den dritten, vierten und fünften Tag gehet dieselbe Operation immer auf gleiche Weise vor sich, nur daß immer etwas frischer Zucker zugegossen wird; in Betracht, daß derselbe sich theils in die Frucht saugt, theils um dieselbe anhängt, und bey jedem Aufkochen um einen halben Grad mehr eingekocht wird, so daß den fünften Tag derselbe die kleine Perle oder den dritten Grad erreicht hat. Den fünften Tag werden endlich die Marillen nach einigem Auskühlen in Gläser gefüllt, mit ihrem Zucker so begossen, daß derselbe einen halben Finger sie überspült; nach dem gänzlichen Erkalten werden die Gläser erst mit rund geschnittenem Papiere, das genau in die Mündung

des Glases paßt und in Spiritus getunkt wird, belegt, sonach mit doppeltem Papiere überbunden, und an einem trockenen und kalten Ort zum Aufbewahren gestellt.

Das sorgsame Abschäumen des Zuckers nach einem jeden Aufkochen gehört zu den wesentlichen Bedingnissen des Gelingens, indem bey Vernachlässigung dessen die Confitur leicht mit der Zeit zu gähren anfängt und dann sauer wird.

Confitur von wälschen Nüssen.

Es werden wälsche Nüsse von der größten Gattung zu jener Zeit gepflückt, wenn sie zwar schon groß gewachsen, aber noch keine steinernen Kernschalen haben, so daß man sie ohne sonderliche Mühe mit einer Stecknadel durchstechen kann. Diese Nüsse werden nun geschält, man schneidet nähmlich die dicke, grüne, äußere Schale so dick herab, bis man an das sehr weiße Fleisch kommt, und wirft sie nach einander in's frische Wasser; während dessen wird in einem Zuckerkessel anderes Wasser aufgesetzt und in's Kochen gebracht; die geschälten Nüsse werden nun hinein gethan, und man wirft auf ein Pfund solcher Nüsse und zwey Maß Wasser einen Eßlöffel voll calcinirten und überstoßenen Alaun hinzu, um sie sehr weiß zu erhalten. Sie werden so lange fortgekocht, bis der Kopf einer Stecknadel sich leicht durch dieselben stechen läßt, dann werden sie wieder in's frische Wasser gethan. Jetzt wird ungefähr ein Pfund Zucker geklart, zum kleinen Breitlaufe eingekocht (s. S. 3), und so viel über die zu diesem Zwecke in einen Topf gelegten Nüsse (die eine Weile vorher aus dem Wasser gehoben und abgetrocknet worden sind) gegossen, daß sie einen halben Finger von demselben überdeckt werden; es muß jedoch bemerkt werden, daß der Zucker nur warm und nicht heiß

über dieselben gegossen werden darf. Der Topf wird mit Papier bedeckt und kalt gestellt. Den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet und zum Breitlaufe eingekocht; da dieser Zucker aber durch das stärkere Einkochen und das Einsaugen desselben von der Frucht weniger wird, so muß man bey dem Einkochen immer etwas frischen Zucker nachgießen und das Abschäumen nie vernachlässigen; nach dem Auskühlen wird derselbe wieder über die Nüsse gegossen; den dritten, vierten und fünften Tag geht die Operation immer gleichförmig vor sich, so daß der Zucker, der bey jedem Aufkochen um einen Grad ungefähr mehr eingekocht hat, an diesem fünften Tage zur großen Perle ist, wenn man nähmlich unter dem Breitlaufe angefangen hat. Nun werden die Nüsse in Gläser gethan, mit ihrem Zucker begossen, mit einem runden Papiere, das genau in die Mündung des Glases paßt und in Spiritus getunkt wird, bedeckt, endlich mit einem doppelten Papiere überbunden, und an einem trockenen und kalten Orte aufbewahret.

Confitur von grünen Nüssen.

Die Nüsse werden ebenfalls nur dann gepflückt, wenn die inwendige steinerne Schale sich zu bilden anfängt, aber noch weich genug ist, daß man sie mit einer Stecknadel leicht durchstechen kann, sie werden nun sehr dünn geschält, dann in vielem Wasser mit etwas Salz in einem unverzinnten Kupferkessel weich gekocht, so zwar, daß man mit einem Stecknadelkopfe leicht durchfahren kann. Aus diesem ihrem Sude werden sie sonach in frisches Wasser gethan, endlich dem Vorhergehenden gleich mit Zucker behandelt und beendet.

Ihre Farbe ist braungrün. Sie sind wie die Vorhergehenden von eigenem sehr angenehmen Geschmacke.

Confitur von Pfirsichen und grünen Pfirsichen.

Diese beyden Confituren werden jenen der Marillen gleich behandelt. Ihr Geschmack wird unter dieser Behandlung sehr fein.

Confitur von frischen Feigen.

Ist jener von Reine-Clauden gleich zu halten (s. S. 119).

Confitur von Angelika.

Man wählt die zartesten Rippen der Angelika-Pflanze, schneidet sie auf vier bis sechs Zoll lange Stängelchen und setzt sie in hinlänglicher Menge reinem Wasser über's Feuer; so wie dieses kochend heiß wird, welches man dadurch bemerkt, daß am Rande des Kessels kleine Bläschen Perlen gleich spielen, so wird der Kessel bey Seite gesetzt und die Angelika eine Stunde lang darinnen gelassen, wodurch sie so weich wird, daß man mit leichter Mühe die harten Fäden herab ziehen und das feine äußere Häutchen mit einem Messer herab schaben kann. So gereinigt werden die Stängelchen sogleich wieder mit frischem Wasser in einen anderen Kessel geworfen und wenn sie alle beysammen sind, über einen Windofen gestellt und weich gekocht, und zwar so, daß man sie mit leichter Mühe mit einem Stecknadelkopfe durchstechen kann; angenommen, daß drey Maaß Wasser zum Kochen nöthig waren, so wird in diesen Sud eine starke Hand voll Salz geworfen, und das Ganze sogleich bey Seite gesetzt. Dadurch erhält die Angelika wieder ihre schöne grüne Farbe; nach dem Auskühlen werden die Stängelchen in ein anderes frisches Wasser gethan und endlich nach dem vollkommenen Sulzen zum Abtrocknen über Siebe gelegt.

Während dessen werden ungefähr zwey Pfund Zucker geklärt, und aber etwas flüßiger als zum Breitlaufe gehalten (s. S. 2 die Art Zucker zu klären, und dann die Grade

des Einkochens); in diesen Zucker werden nun die Stängelchen der Angelika gethan und nach einigem Aufkochen in einen glasirten Weidling oder Topf gegossen und über eine Nacht kalt gestellt; den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet und unter immerwährendem Abschäumen bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3), die Angelika kommt dann hinein, nach ein paar Mahl Aufwallen wird wieder alles in den Weidling gethan und kalt gestellt. Den dritten Tag wird der Zucker wieder herab geseihet, um einen halben Grad mehr eingekocht, abgeschäumt, die Angelika hinein gethan und mit aufgekocht; den fünften Tag endlich wird der Zucker bis zur großen Perle eingekocht, abgeschäumt, die Angelika darin aufkochen gelassen und nun als beendet bey Seite gesetzt. Nach dem Auskühlen werden die Stängelchen in gläserne Pokale gethan, der Zucker darüber gegossen und zwar so, daß er einen halben Finger hoch über denselben steht, es wird dann ein rundes Papier der Mündung des Pokales gleich geschnitten in Spiritus oder 22 Grad starken Branntwein getunkt und über die Confitur gelegt, der Pokal wird noch mit einer rindernen Herzblase und überdieß mit doppeltem Papiere belegt und gebunden, und an einen trockenen Ort zum Aufbewahren gestellt.

Es ist irgendwo gesagt worden, daß sich das Verhältniß des Zuckers zu der Frucht oder Pflanze nicht genau angeben läßt; die Frucht muß jedes Mahl unter dem Zucker stehen, welches man bey Früchten, die gerne über demselben schwimmen, dadurch leicht erzweckt, daß man während des Kochens ein feines Röstchen von Messing oder Kupfer über selbe legt. Bey einem jeden stärkeren Einkochen wird die Menge des Zuckers vermindert, diese muß durch geklärten oder auch nur durch klein gehackten feinen Zucker immer wieder ersetzt werden.

Confitur von Kastanien.

Man nimmt zu dieser Confitur vorzugsweise die schönsten wälschen Kastanien, denen man die erste Schale ablöset, dann werden sie in kochendes Wasser gethan und nach einigem Aufkochen eine halbe Stunde lang bey Seite gesetzt, endlich auf's Neue in ein anderes kochend heißes Wasser gethan und nun so lange gekocht, bis sie sich mit dem Kopfe einer Stecknadel durchstechen lassen; sie werden sonach in's frische Wasser geworfen, recht rein und weiß abgehäutelt und wieder in reines Wasser gelegt, welches mit Limonien-Saft gesäuert wird, um sie sehr weiß zu erhalten; es werden endlich auf ein Pfund solcher Kastanien zwey Pfund Zucker geklärt und bis zum kleinen Breitlaufe oder vielmehr etwas weniger als zum ersten Grade eingekocht (s. S. 3); nach dem Reinseihen desselben kommen die Kastanien hinein, sie werden aufgekocht und, in einen Weidling gegossen, bey Seite gesetzt; den anderen Tag wird der Zucker abgeseihet und unter oftmahligem Abschäumen bis zum ersten Grade oder Breitlaufe eingekocht; die Kastanien werden dann wieder hinein gethan, aufgekocht, und wieder kalt gestellt; den dritten, vierten und fünften Tag wird immer so verfahren, so daß der Zucker an diesem letzten Tage den dritten Grad oder den großen Flug erreicht hat. Sie werden sodann in gläserne Pokale gethan, so zwar, daß der Zucker sie einen halben Finger hoch überspüle; die Mündung des Glases wird dann mit einem genau nach derselben Größe geschnittenen Papiere, das in Spiritus getunkt wird, belegt, endlich mit einer feinen Blase und überdieß mit doppelt gelegtem Papiere belegt, überbunden und trocken gestellt.

Confitur von Orangen=Blüthen.

Die Orangen=Blüthen werden bey schönem trockenem Wetter in der Morgenstunde, wenn der Thau schon abgetrocknet ist, sorgfältig nur die schönsten und fleischigsten gepflückt. Man setzt nun auf ein Maaß solcher Blüthen zwey Maaß Wasser auf's Feuer und bringt es in's Kochen, es wird der Saft einer Limonie in dasselbe gepreßt und die Blüthen nun hinein geworfen; so bald sie so weich werden, daß man sie leicht zwischen den Fingern zerreiben kann, so seihet man sie ab und gibt sie sogleich in's frische Wasser, welches zwey Mahl nach einander gewechselt wird, um sie recht schnell abzukühlen; aus diesem frischen Wasser gehoben, werden sie zwey Stunden lang abgetrocknet.

Während dessen wird ein Pfund Zucker gekläret und zum ersten Grade eingekocht (s. S. 3), nun wird derselbe mit zwey Eßlöffel voll reinem Wasser verdünnet, nach einigem Auskühlen die Blüthen hinein geworfen, durch einander geschwungen und in einem Glase oder glasirten Topfe bey Seite gesetzt. Den andern Tag wird der Zucker herab geseihet und unter immerwährendem Abschäumen bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3) und nach dem Auskühlen wieder über die Blüthen gegossen; eben so wird den dritten und vierten Tag verfahren, nur daß bey jedesmahligem Kochen der Zucker sorgfältig abgeschäumt und um einen Grad stärker eingekocht wird.

Confitur von Orangen=Blüthen=Knospen.

Die Behandlung ist bis auf eine kleine Abweichung der vorhergehenden gleich. Diese besteht darin, daß man die von allem Grünen entblößten Knospen in eine Leinwand ziemlich fest zusammen bindet, um das Aufspringen derselben während des Abkochens abzuhalten; um jedoch im Stande zu seyn, den Augenblick nicht zu verfehlen, wenn

sie nähmlich gehörig weich sind, so werden einige Knospen uneingebunden in das Wasser gethan, an denen man sonach versucht; sind diese gut, so sind die übrigen auch gut. Der geklärte und etwas weniger als zum Breitlauf eingekochte Zucker (s. S. 3) wird nur lauwarm über dieselben gegossen, den zweyten Tag zum Breitlauf eingekocht, den dritten und vierten Tag zum kleinen und großen Fluge eingekocht. Das Ganze wird dann in Gläser gefüllt, mit rund geschnittenem Papiere, das in Spiritus getunkt wird, belegt, mit einer reinen Blase und überdieß mit starkem Papiere überbunden und an einem trockenen kühlen Orte aufbewahret.

Confitur von grünen Orangen.

Man nimmt Orangen, die noch nicht die Größe wälscher Nüsse haben und noch ganz grün sind; sie werden mit drey Mahl so viel Wasser, als sie allenfalls betragen, über's Feuer gesetzt und weich gekocht, nähmlich so weich, daß man mit einem Stecknadelkopfe sie durchstechen kann; nun werden sie sogleich vom Feuer gesetzt und mit kaltem Wasser begossen, welches drey Mahl des Tages gewechselt und vier Tage hindurch fortgesetzt werden muß; denn nur auf diese Weise verlieren sie den stark bitteren Geschmack.

Es wird nun Zucker geklärt und etwas weniger als zum Breitlaufe eingekocht, in diesen Zucker werden sie geworfen und nach einigem Aufkochen bey Seite gesetzt, abgeschäumt und in einen Weidling gegossen. Den zweyten, dritten, vierten und fünften Tag wird diese Operation wiederholt, an dem fünften oder letzten Tage ist der Zucker zur Perle eingekocht. Nach dem Auskühlen werden sie nun in Gläser gethan, mit dem Zucker begossen, mit rund geschnittenem Papiere, das in Spiritus getunkt worden, belegt; mit Ochsenblase und anderem Papier überbunden und an einem trockenen kalten Orte aufbewahrt.

Confitur von süßen Orangen.

Confitur von Orangen in Spalten.

Confitur von Citronen.

Confitur von grünen Citronen.

Alle diese Confituren unterliegen gleicher Bereitungsweise. Die Früchte werden nähmlich im Wasser so weich gekocht, daß man sie mit einem Stecknadelkopfe ohne sonderliche Mühe durchstechen kann; nun werden sie fünf Tage hindurch mit dem Zucker behandelt, der einen jeden Tag um einen Grad stärker eingekocht und ein jedes Mahl so gsam abgeschäumt wird; das Füllen in die Gläser, Belegen mit dem rund geschnittenen und in Spiritus getunkten Papiere, endlich das Ueberbinden mit feiner Blase und starkem Papiere, haben sie mit allen Confituren gemein.

Die Confitur von grünen Citronen zeichnet sich vor allen andern durch ihre schöne grüne Farbe aus, auf welche man denn in's Besondere Rücksicht nehmen muß. Sie werden den wälschen Nüssen an Größe gleich gewählt und dann den grünen Orangen gleich weich gekocht (s. S. 133); aus ihrem Sude, wenn sie nähmlich so weich sind, daß man sie mit dem Kopfe einer Stecknadel durchstechen kann, werden sie in frisches Wasser gethan und in einem unverzinnten Kupferkessel an's Feuer gerückt; das Wasser wird gesalzen und zwar, eine Hand voll auf zwey Maaß Wasser; in diesem Wasser, das nur warm gehalten wird, bleiben sie so lange, bis sie ihre schöne grüne Farbe, die sie bey erstem Kochen verloren, wieder erhalten haben; dann werden sie abgeseihet, in frischem Wasser mehrere Mahl ausgewaschen und endlich dem Vorhergehenden gleich beendet.

Die süßen Orangen werden fein geschält, dann im Wasser weich gekocht und sonach mit dem Zucker bereitet.

Die Orangen-Schnitten werden erst dann gebildet, wenn

die ganze Orange vollkommen confiturt ist; zu diesem Ende werden sie geschält und zu Spalten aufgeritzt; dann erst beym Gebrauche zum Compot oder zum Trockenlegen aus einander gelöset.

Und somit wäre diese lange Section geschlossen. Ich glaube so umständlich gewesen zu seyn, daß man auch das nicht Gesagte leicht heraus finden könne, welches zwar nur die Uebung zu geben im Stande ist, und das sich nicht wohl beschreiben läßt. Ich meine den scharfen Blick, der das Rechte sogleich heraus finden läßt; dann eine gewisse Geschicklichkeit, die Sachen recht anzugreifen, wodurch das Gelingen sehr erleichtert wird. Es kann dennoch geschehen, daß manches Glas Confitur sich nicht halten will; man bemerkt in diesem Falle, daß der Zucker kleine Bläschen bildet, ein Zeichen, daß er in Gährung übergehe; man muß dann den Zucker herab seihen, ein Stück frischen Zucker hinzu thun, mit einigen Löffeln voll Wasser verdünnen und wieder bis zur Perle einkochen, während welches Kochens das Abschäumen sorgfältig geschehen muß; dann wird die Frucht hinzu gethan und mit aufgekocht, endlich auf's neue in das gereinigte Glas gefüllt und aufbewahrt.

---

4. Section.

Von Marmeladen.

Die Marmeladen werden unter Confituren gezählt, und allenfalls mit dem Worte halbflüßige Confitur bezeichnet. Eine jede flüßige Confitur kann unter veränderter Behandlung eine Marmelade geben; dieses geschieht indessen nicht, weil der Geschmack mancher Confitur zu schwach ist, um bey Backwerken, zu welchem Endzwecke diese hauptsächlich gebraucht werden, fühlbar zu seyn. Wir

wollen uns demnach nur auf jene beschränken, die durch ihre Eigenthümlichkeit sich auszeichnen und von feinen Gaumen am meisten goutirt werden.

Marillen - Marmelade.

Es werden vier Pfund gut gereifte Marillen von einander geschnitten, fein geschält, die Kerne heraus genommen und sie nun durch ein grobes starkes Sieb gestrichen, dann mit zwey und ein halb Pfund grob überschlagenem Zucker in einen Zuckerkessel gethan und über mittelstark brennendem Windofen unter immerwährendem sorgfältigem Rühren eingekocht und zwar so, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Masse fährt, selbe so langsam wieder zusammen fließt, daß man den Boden des Kessels sehen kann, oder auch wenn man nach den Blasen, die durch die Hitze immerfort aufgetrieben werden, den Boden erblicken kann. Nun wird diese Marmelade als beendet vom Feuer genommen und in Gläser gefüllt; nach dem Erkalten wird die Oberfläche mit rundem Papier, das nach der Größe der Mündung des Glases geschnitten und in Spiritus getunkt worden ist, belegt und mit anderem Papiere überbunden.

An einem kühlen und trocknen Orte läßt sich dieselbe mehrere Jahre aufbewahren.

Dieses wäre die leichteste und sicherste Bereitungsweise einer Marmelade und gleichsam der Schlüssel zu der Bereitung aller übrigen.

Man hat indessen noch eine andere Art sie zu machen, die ihr ein helleres, schöneres Ansehen und eine gewisse Durchsichtigkeit gibt, welches als ein bedeutender Vorzug vor der vorhergehenden betrachtet wird.

Die vollkommen gereiften (jedoch nicht überreiften) Marillen, werden fein geschält und dünnblättrig geschnitten;

von diesem werden vier Pfund gewogen und in einen Zuckerkessel gethan, auf einen mittelstark brennenden Windofen gesetzt und unter immerwährendem Rühren mit einem Kochlöffel, um das Anbrennen abzuhalten, zu einem dicken Brey (den sechsten Theil fester als die vorhergehende) eingekocht.

Es werden zu gleicher Zeit zwey und drey Viertelpfund feiner Zucker geklärt und bis zur großen Perle eingekocht; diesen Zucker gießt man nun zu dem Mark der Marillen und läßt alles zusammen noch ein paar Minuten aufkochen; man läßt einen Tropfen dann in ein Glas kalten Wassers fallen und bleibt dieser Tropfen in seiner Form, ohne aus einander zu fahren, so hat es die gehörige Consistenz, kann folglich in die Gläser gefüllt und aufbewahrt werden.

Marmelade von Pfirsichen.
Marmelade von Quitten.
Marmelade von Aepfeln.
Marmelade von Birnen.

Diese Marmeladen werden jener der Marillen gleich bereitet, insonderheit die von Pfirsichen.

Die von Quitten weicht nur in so weit von dieser ab, daß die Quitten erst geschält, auf Viertel zerschnitten, das Kerngehäuse heraus geschnitten und nun mit etwas Wasser weich gekocht, dann durch ein Sieb geschlagen, sonach auf's neue über das Feuer gesetzt und zu einem dicken Breye ausgetrocknet werden, welches unter immerwährendem Rühren geschehen muß, um das leicht mögliche Anbrennen zu verhüthen. Nach Erfolg dessen und dem Auskühlen wird dieses Mark gewogen, dann dasselbe Gewicht Zucker geklärt und zum großen Fluge eingekocht (s. S. 5), sodann wird das Mark hinein gethan, durch einander verrührt und nach einigem Aufkochen endlich in Glä-

ser gefüllt und der Marillen-Marmelade gleich bedeckt und aufbewahrt. Den Quitten gleich wird die Aepfel- und Birnen-Marmelade behandelt. Man nimmt vorzugsweise Reinette-Aepfel und Kaiserbirnen zu diesem Gebrauche.

Reine-Clauden-Marmelade.

Man wählt die vollkommen reifen und gesunden Reine-Clauden, entkernet sie und wiegt anderthalb Pfund derselben in einen kupfernen Zuckerkessel, mit dem sie nun über einen stark brennenden Windofen gesetzt und eine Weile unter beständigem Rühren gekocht werden, wodurch sie viel Saft entlassen und sehr dünnflüßig werden; man schlägt sie sodann durch ein Haarsieb, um das Mark von den Häutchen zu sondern, dieses wird wieder in den oben benannten Kessel gethan und bis zum dicken Brey unter beständigem Rühren eingekocht; während dieses ganzen Vorganges wird ein Pfund feiner Zucker geklärt und bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4), dieser Zucker wird endlich zu dem Mark der Reine-Clauden gethan, genau vermengt und aufgekocht, dann nach einigem Auskühlen in Gläser oder porzellanene Tiegel gefüllt; nach dem gänzlichen Auskühlen wird die Marmelade mit Papieren, die genau nach der Mündung der Gläser geschnitten und in Spiritus getunkt worden sind, belegt, mit anderem Papier überbunden und so an einem trockenem Ort zum Aufbewahren gestellt.

Mirabellen-Marmelade.
Himbeeren-Marmelade.
Kirschen-Marmelade.
Hagebutten-Marmelade.

Die Mirabellen und Kirschen werden den Reine-Clauden ganz gleich behandelt.

Die Himbeeren weichen nur in so weit von derselben

Bereitung ab, daß man sie frisch pflückt, ringt, durch ein Haarsieb durchstreicht und in einen Zuckerkessel zur Hälfte einkocht; während dessen wird die Hälfte so viel Zucker als das Gewicht der Frucht war geklärt und bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4), sodann zum Mark der Himbeeren gegossen, genau verrührt, aufgekocht und dann in Gläser gefüllt.

Die gut gereiften Hagebutten werden von einander geschnitten, reinlich entkernet, in einen Topf oder Weidling gethan, und alle Tage ein Mahl durch einander geschwungen, bis sie völlig weich geworden sind; dann werden sie durch ein Haarsieb gestrichen. Auf ein Pfund dieses Markes wird ein Pfund Zucker geklärt und zum Fluge eingekocht (s. S. 4), das Mark wird nun zu dem Zucker gethan, mit aufgekocht und dann in die Gläser gefüllt.

Weinscharl-Marmelade.

Es wird eine gewisse Menge reifer Weinscharl in weichem oder Flußwasser so lange gekocht, bis sie sich zwischen den Fingern leicht zermalmen lassen, dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, damit die Kerne zurück bleiben; nun wird auf ein Pfund Mark, das so dick wie jenes der Hagebutten seyn muß, ein Pfund Zucker bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4) und dasselbe darunter gemischt, einige Mahl aufgekocht und sodann in Gläser gegossen.

Orangen-Blüthen-Marmelade.
Rosen-Marmelade.
Veilchen-Marmelade.

Diese drey verschiedenen Marmeladen haben nur eine und dieselbe Bereitungsweise. Es wird nähmlich auf ein Pfund Blumen oder vielmehr nur Blätter der Blumen zwey Pfund Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche

eingekocht, nun werden die Blumen nach und nach hinein gethan und behuthsam durch einander gemengt; die Feuchtigkeit dieser Blüthen verdünnt den Zucker bis zum Fluge; nun wird das Ganze wieder über's Feuer gesetzt, nach gänzlichem Aufkochen endlich wieder herab genommen und mit einem halben Pfund Aepfel-Gelée vermengt und in die Gläser gefüllt.

Das Aepfel-Gelée muß zu solcher Marmelade kommen, um das Candiren des Zuckers abzuhalten und dem Geschmacke derselben nachzuhelfen, indem sie sich nur durch Geruch auszeichnen.

Man pflegt auch die Blüthen erst fein zu stoßen und durch ein Sieb zu schlagen; die Orangen-Blüthe wird zu diesem Endzwecke sogar im Wasser etwas abgekocht, um sie recht weich zu bekommen. Man sieht aber, daß dadurch ein Theil des Geruches verloren geht.

---

5. Lection.

Von Gelées oder Zuckersulzen.

Es waren mit einigen Obstsäften und Zucker sehr glückliche Versuche gemacht worden, denen wir die freundlichsten Gelées verdanken. Es gibt ja gar nichts, das dem Auge so hold ansprechend entgegen lachte, als diese; in's Besondere wenn sie in verschiedenen zierlichen Formen, über schönem Backwerke aufgetragen, uns präsentirt werden; allein das wesentlichste Bedingniß wird sodann eine krystallreine Durchsichtigkeit, schöne Farbe und eine gewisse Consistenz, die zitternd und schwebend dem Geschmacksinne entgegen gaukelt.

Ersteres wird durch Reinlichkeit und Umsicht in der Bereitung, das letztere durch das genaue Verhältniß des

beabsichtigten Saftes zu dem Zucker, welches die folgenden Regeln bestimmen, erhalten; wodurch die strengste Aufmerksamkeit gewiß hinreichend motivirt wäre.

Johannisbeeren = Gelée.

Es wird eine beliebige Menge gut gereifter schöner Johannisbeeren abgezupft und in einen Zuckerkessel gethan, mit etwas reinem Wasser bespritzt, über einen schwach geheitzten Windofen gesetzt und mit einem neuen Kochlöffel gerührt, damit sie ja nicht im mindesten anbrennen, bis sie endlich alle aufgesprungen, gleichsam in Saft verwandelt sind, nun werden sie über ein Sieb geschüttet und zu Ende leicht gepreßt. Dieser Saft wird in großen Gläsern einige Stunden ruhig stehen gelassen, um daß sich ein Satz bilden und die Flüssigkeit sehr klar werden kann; oder man filtrirt sie durch einen Filzhut und mischt nun diesen Saft und geklärten bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker zu gleichen Theilen; in diesen Zucker, der dann bis zum Bruch eingekocht werden muß, wird endlich der abgemessene Saft gegossen, man thut aber den Kessel vom Feuer und ist mit dem Schaumlöffel bey der Hand, um den Zucker, der zu schäumen und steigen anfängt, von dem Ueberlaufen abhalten zu können; nun wird der Kessel abermahls über den Windofen gesetzt, bis das Ganze wieder zum Breitlaufe eingekocht ist (s. S. 3), nach Erfolg behuthsam in die hierzu bestimmten Gläser gegossen, nach dem Auskühlen wird das Rubinen gleich durchsichtige hochrothe Gelée mit feinen Papierchen, die nach der Mündung des Glases geschnitten und in Spiritus getunkt worden sind, belegt, mit anderm Papiere sorgsam überbunden, und an einen kalten trockenen Ort zum Aufbewahren gestellt.

Zu solchen Gelées hat man eigene Gläschen, die einen bis höchstens anderhalb Zoll hoch und eben so viel im Durch-

messer haben, der Boden ist zugerundet, bey dem Gebrauche der Gelées wird das Gläschen in ein etwas warmes Wasser getaucht, und wie die Wärme durchschlägt, so löset sich diese los und kann umgestürzt werden, welches dann über zierlich zugeschnittene und aufgestülpte Papierchen geschieht, welche man sonach über Tambour-Teller reiht.

Johannisbeeren-Gelée mit Himbeeren.

Dieses Gelée wird dem vorhergehenden von Punct zu Punct gleich behandelt, um ihm aber den Himbeergeschmack beyzubringen, wird der achte Theil Himbeeren unter die abgezupften Johannisbeeren gemengt.

Man kann dieses Gelée von verschiedenem Roth, ja bis zum zarten Rosenroth haben, indem man eine beliebige Menge weiße Johannisbeeren beysetzt.

Weißes Johannisbeeren-Gelée.

Es werden die reifsten und durchsichtig hellen, weißen Johannisbeeren abgestreift, und zwey Pfund derselben in anderthalb Pfund feinen, geklärten und bis zum Bruche eingekochten Zucker gethan (siehe S. 5). Dieses muß zwar mit einiger Vorsicht geschehen, indem der Zucker leicht aufschäumend überläuft, man setzt zu diesem Endzwecke den Kessel vom Feuer, und läßt die Vermischung nur nach und nach geschehen; nun wird der Kessel wieder über den Windofen gesetzt, und das Ganze eine Minute lang gekocht. Die Beeren springen auf und entlassen ihren Saft, wodurch der Zucker bis unter den Breitlauf verdünnet wird. Man nimmt nun einen anderen Kessel zur Hand, breitet eine reine Serviette oder ein neues Haartuch über denselben, und seihet den Zucker durch, und setzt ihn auf's neue über das Feuer, wo das Kochen so lange

fortgesetzt wird, bis das Gelée seine gehörige Consistenz erhalten hat, welche darin besteht, daß es den Grad des Breitlaufes erlangt. Es versteht sich von selbst, daß man es während des Kochens und selbst nach demselben sorgfältig abschäumt.

Dieses Gelée soll rein, weiß und hell durchsichtig seyn, welches nicht so leicht erhalten wird.

Apfel-Gelée.

Es werden eine beliebige Menge Tafel- oder auch Reinette-Aepfel auf vier Theile geschnitten, dann fein geschält und in ein reines Wasser in einen Zuckerkessel gethan; je sorgsamer dieses Schälen und dann das Bewahren vor Staub geschieht, desto reiner wird der Saft, welches zu den wesentlichsten Bedingnissen des Gelée gehört. Man läßt gerade nur so viel Wasser über den Aepfeln, als sie brauchen, um, wenn man sie zu Boden taucht, dasselbe ihnen gleich steht. Nun werden sie aufgesetzt und langsam gekocht, bis sie, aufspringend, gleichsam ein Koch bilden; man setzt sie sonach vom Feuer und schüttet sie über ein reines Sieb, damit der Saft abfließen kann, derselbe wird nun noch ein Mahl geseihet, und dieß durch eine feine, dichte Serviette oder durch einen Filzhut, so daß die Flüßigkeit wasserrein wird. Es wird nun sehr feiner Zucker nach der gegebenen Regel geklärt und zum Breitlaufe eingekocht (siehe S. 2 und 3). Man mißt nun gleiche Theile Zucker und Saft, läßt den ersteren zum Bruche einkochen, und gießt den Saft nach und nach hinein, welches ihn verdünnet; das Kochen mit beyden wird endlich unter oftmahligem Abschäumen so lange fortgesetzt, bis das Gelée den Grad des Breitlaufes erhalten hat. Nun wird es in Gläser gegossen, nach dem Erkalten mit einem rundgeschnittenen Papiere, das nach der Mün-

dung des Glases geschnitten und in Spiritus getunkt worden, belegt, und an einem trockenen und kalten Orte aufbewahret.

Orangen-Gelée, Citronen-Gelée.

Diese beyden Gelées führen ihre Nahmen nur uneigentlich mit, indem sie wahre Äpfel-Gelées sind, und nur durch den Geruch der Orangen- oder Citronen-Schale modificirt werden. Man bindet zu diesem Endzwecke die in feine Bändchen herab geschnittene Schale von zwey Orangen, und gibt sie in das kochende Gelée, und läßt sie bis zu dessen Auskühlen darin, dann werden sie heraus gehoben, und das mit der Farbe und Geruch gesättigte Gellée wird in Gläser gegossen.

Und somit wäre auch diese Lection als geschlossen anzusehen, indem alle erdenklichen Gelées nur aus Zusammensetzungen, entweder mit jener der Johannisbeeren oder der Aepfel-Gelée, entstehen können.

---

6. Lection.

Von den verschiedenen Säften (Syrup).

Die Säfte sind bekanntlich von wesentlichem Nutzen in einer Haushaltung. Es gibt Fälle, wo man so etwas gar nicht entbehren kann; freylich sind sie bey den Zuckerbäckern und Apothekern zu bekommen, allein im Hause bereitet, aus des eigenen Gartens ausgesuchtester Frucht, zur bequemsten Zeit, kommen sie um die Hälfte weniger hoch zu stehen: hier der unläugbare Nutzen; das Vergnügen der Selbstbereitung und des feineren Geschmackes ist reine Zugabe, die in manchen Augenblicken die gehabten Auslagen weit übertrifft. Zu rathen bleibt indessen, daß

die Aufbewahrung in kleinen Bouteillen von eines halben Seitels Größe, ja in Medicin-Fläschchen noch unter dieser Größe geschehe, damit man bey dem Gebrauche keine Restchen aufzubewahren hat, indem sich solche dann nicht lange mehr halten; wogegen ein ganz gefülltes Fläschchen, das genau und gut verstopft ist, sich nicht nur von einem Jahre zum andern, sondern mehrere Jahre hindurch aufbewahren läßt.

Veilchen-Syrup.

Im Verlaufe der ersten Hälfte des Monathes April kommen diese zarten Blümchen an manchem Orte sehr häufig unsere Erde zu zieren; in dieser Zeit werden sie dann gepflückt, und zwar Morgens, wenn der Thau abgetrocknet ist; späterhin, wenn die Sonne sie beschienen hat, verlieren sie ihren sehr feinen Geruch.

Ueber ein Pfund sorgsam abgezupfte blaue Blättchen, die man in einen gläsernen Pokal gibt, wird ein großes Seidel kochend heißes Wasser gegossen, welches Aufgießen zwar nur nach und nach geschehen muß, um das Zerspringen des Glases zu verhüthen; es wird dann genau verstopft und an einen warmen Ort gestellt; nach vier und zwanzig Stunden wird endlich der Saft herab geseihet und die Blüthen stark durch ein Tuch gepreßt, nach ein paar Stunden, wenn nähmlich dieser Saft sich klärt und einen Satz macht, wird ein Pfund desselben über zwey Pfund gestoßenen Zucker, von bester Qualität, in einen anderen Pokal gethan und genau verschlossen, in einen angemessenen Topf, der zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt ist, gethan, und zum Feuer gestellt. Dieses Wasser muß bis zum Rande den Topf füllen, und der Pokal etwas vorragen, derselbe soll auch nicht ganz mit dem Safte gefüllt werden. Nachdem endlich das Wasser

in dem Topfe zu kochen anfängt, so wird das Ganze bis zum völligen Auskühlen bey Seite gesetzt, und nach Erfolg dessen durch ein reines, dichtes Tuch geseihet.

Dieser Syrup, in kleine Fläschchen gefüllt, genau und fest verstopft und an einem kalten Orte aufbewahret, läßt sich mehrere Jahre lang vollkommen gut halten.

Rosen-Syrup.

Rosen-Syrup wird ungefähr auf dieselbe Art gemacht. Es werden nähmlich ein Pfund frisch gepflückte Rosenblätter mit einem großen Seitel kochendem Wasser überbrüht, und vier und zwanzig Stunden warm stehen gelassen; nach dieser Zeit wird der Saft abgeseihet und die Blätter stark gepreßt, endlich nach dem Klären behuthsam abgegossen, und mit eben so viel starkem Rosenwasser vermengt. Es werden endlich auf ein Pfund dieses Wassers zwey Pfund mittelfeiner Zucker geklärt, und bis zur Perle eingekocht, endlich das Wasser hinzu gethan, und nach erfolgtem Wiederaufkochen und Abschäumen kalt gestellt; sonach ein Fläschchen gefüllt, genau verstopft, mit Blase verbunden, und an einem kalten und trockenen Orte aufbewahret; derselbe läßt sich gleichfalls mehrere Jahre lang gut halten.

Zunächst seiner Lieblichkeit schätzt man sehr dessen medicinische Eigenschaften, so z. B. gegen die Ruhr, Blutbrechen u. dgl. mehr. Man pflegt einen Eßlöffel voll in einem Glase Wasser zu nehmen.

Orangen-Blüthen-Syrup.

Es wird ein Pfund Zucker geklärt, und bis zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 3, die Art Zucker zu klären und den Grad des Breitlaufes); in diesen Zucker werden zehn Loth frisch gepflückte Orangen-Blüthen gethan und

aufgekocht, sodann sorgsam abgeschäumt und kalt gestellt; endlich nach Erfolg dessen, in kleine Fläschchen gegossen, genau und fest verstopft, und an einem trockenen Orte aufbewahret.

Dieser Syrup hat die vorzügliche Eigenschaft, die Kopfschmerzen, so wie überhaupt starke Nervenanregungen zu stillen.

Frauenhaar-Syrup (Syrup Capillaire).

In ein Pfund geklärten und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker (siehe S. 3, die Art Zucker zu klären, und denselben bis zum Breitlaufe einzukochen), werden zwey Loth Frauenhaar-Thee geworfen, durch einander gemengt und bey Seite gesetzt, bis sich das Ganze nur lau fühlen läßt; dann wird der Syrup durch ein reines Tuch geseihet, und in kleinen Fläschchen dem vorhergehenden gleich aufbewahret.

Seine vorzügliche Eigenschaft ist eine wohlthuende Anfeuchtung der Brust; drey bis vier Eßlöffel voll in ein Glas kuhwarme Milch gegossen, gibt ein sehr liebliches Getränk, unter dem Nahmen Bavaroise bekannt.

Eibischwurzel-Syrup.

Auf ein Pfund Zucker werden ein Viertelpfund Eibischwurzeln, frisch gesammelt, rein und oft gewaschen, dann dünnblätterig geschnitten, und in einem Seitel Wasser eine Viertelstunde lang gekocht; mit diesem Safte wird nun der Zucker genäßt, geklärt und bis zum Breitlaufe eingekocht, dann sorgsam durchgeseiht, und nach dem Auskühlen in kleine Fläschchen gefüllt, fest verstopft, und an einem trockenen und kalten Orte aufbewahret.

Man pflegt bey der Bereitung etwas Orangen-Blüthe zuzusetzen, um dessen Lieblichkeit zu erhöhen.

Essig-Syrup.

Man wiegt ein halbes Pfund guten, rothen Essig auf ein Pfund Zucker, oder noch ein Mahl so viel geklärten und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker. Der Zucker wird nähmlich geklärt und bis zum Breitlaufe gekocht (s. S. 2, die Art zu klären und dessen Grade bey dem Einkochen), der Essig wird dann hinzu gegossen, noch einige Zeit gekocht, bis der Zucker wieder auf Breitlauf gefallen ist; dann wird der Syrup kalt gestellt, und nach Erfolg dessen in kleine Fläschchen gefüllt, genau verstopft, und an einem kalten, trocknen Orte aufbewahret.

Himbeeren-Essig-Syrup.

Ein Pfund Himbeeren werden in einen neuen Topf gethan, und mit einem halben Maaß Essig, den man um den vierten Theil einkocht, abgebrühet, und über eine Nacht stehen gelassen; dann werden die Himbeeren durch ein reines Tuch gepreßt; es wird endlich noch ein Mahl so viel geklärter und bis zum Breitlaufe eingekochter Zucker, als der Himbeeren-Essig beträgt, bis zum kleinen Bruche eingekocht (s. S. 5, die Grade den Zucker einzukochen), der Essig wird dann in denselben gegossen und abermahls aufgekocht, dadurch ist der Zucker auf Breitlauf verdünnt worden; man nimmt den häufig aufgestiegenen Schaum sorgsam herab, und füllt den Syrup in die hierzu bestimmten Fläschchen.

Johannisbeeren-Syrup.

Die Johannisbeeren, reif und von schöner hochrother Farbe, werden abgestreift und gepreßt, dieser Saft wird dann gewogen, und das doppelte Gewicht des feinen Zuckers wird geklärt, und bis zum kleinen Bruche eingekocht

(s. S. 5, die Art Zucker zu klären, und die Grade denselben einzukochen); der Saft wird nun hinein gegossen und durch einander vermengt, bis es wieder aufkocht; es wird sorgsam abgeschäumt und das Ganze kalt gestellt, endlich nach dem Auskühlen in Fläschchen gefüllt, verstopft und aufbewahret.

Alle jene Syrupe, die eine Säure zu ihrem Bestandtheile haben, sind in ihren Eigenschaften überaus erquickend und bey hitzigen Krankheiten wohlthuend; ein paar Eßlöffel voll unter ein Glas Wasser vermengt, löschen sie den brennendsten Durst.

Mandelmilch-Syrup.

Es wird aus vier Loth bitteren und vier Loth süßen Mandeln ein Achtel Maaß Mandelmilch gemacht (s. in dem X. Abschnitt, die Art Mandelmilch zu bereiten), während dessen wird ein Pfund Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche eingekocht (s. S. 5, die Art den Zucker zu klären und die Grade denselben einzukochen). Man gießt die Mandelmilch behuthsam in den Zucker, und läßt ihn dann noch ein Mahl aufkochen, ohne den Schaum, der hierdurch entsteht, im Mindesten abzunehmen, im Gegentheile muß dieser feine, weiße Schaum in den Syrup vermengt werden, indem derselbe einen Theil der Mandelmilch ausmacht. Nach dem Auskühlen wird etwas Orangen-Blüthen-Syrup dazu gegossen, genau vermengt, und das Ganze nun in kleine Fläschchen gefüllt, genau verstopft und an einem kalten und trockenen Orte aufbewahret.

Zwey starke Eßlöffel voll von diesem Syrup in ein Glas Wasser gethan und umgerührt, geben die köstlichste Mandelmilch als ein erfrischendes Getränk.

Kaffeh-Syrup.

Es wird noch ein Mahl so viel geklärter Zucker als man starken, schwarzen Kaffeh nehmen will (s. den VIII. Abschnitt) zu einem kleinen Bruche eingekocht (s. S. 5, die Grade den Zucker zu klären und einzukochen); in diesen Zucker wird der Kaffeh gegossen, und nach dem Aufkochen in Fläschchen gefüllt und aufbewahret.

Punsch-Syrup mit Rum (Punsch-Essenz).

Man klärt ein Pfund Zucker, und kocht denselben bis zum kleinen Bruche (s. S. 5, die Art Zucker zu klären und die Grade denselben einzukochen); dann wird er vom Feuer gesetzt, und ein Viertelseitel Limonien-Saft (oder der Saft von sechs gesunden Limonien) hinein gegossen, wieder aufgesetzt, aufgekocht, abgeschäumt und in einen Porzellan- oder sonst einen Topf gegossen; nach dem völligen Auskühlen werden endlich drey Viertelseitel Jamaika-Rum von der besten Gattung in den Zucker gemengt, und nach dem genauen Vermischen in Bouteillen gefüllt, genau verstopft und an einen kalten Ort gestellt.

So bereitet hält sich dieser Syrup lange Zeit vollkommen gut, und der vierte Theil mit drey Theilen kochend heißen schwachen Thee vermischt, gibt einen sehr guten Punsch.

Man pflegt nun auch den Limonien-Saft dem Zucker kalt beyzumischen, der Geschmack wird zwar feiner, allein der Zucker darf nur zum Breitlaufe eingekocht werden, um die Vermischung mit dem Safte und Rum vollkommen anzunehmen, dadurch bleibt die Masse dünnflüßiger und läßt sich weniger lang halten.



VI. Abschnitt.

Von candirten Früchten, trocken gelegtem Obste und Obstkäse.

1. Lection.

Von den candirten Früchten.

Das Candiren der Früchte, Blumen und Blüthen ist für die Zuckerbäcker von großer Resource, sie wissen dadurch ihren Desserts so viel Reitz und Schönheit zu geben, daß man ihnen gern den Tribut der Bewunderung zollt. Die Verfahrungsart ist übrigens leicht und das Resultat unfehlbar, das Bedingniß ist sehr feiner Zucker und richtige Behandlung.

Candirte Birnen.

Man nimmt gern von der kleinsten Gattung Birnen zum Candiren, so z. B. die Muskateller. Man pflückt sie vollkommen gewachsen, aber noch nicht ganz reif, so daß sie sich noch hart fühlen. Sie werden nun in kochendes Wasser gethan und einige Mahle aufgekocht, endlich das heiße Wasser herab geseihet und kaltes wieder darauf gegossen. Nach dem Auskühlen werden sie nun geschält, und in geklärten etwas dünnen Zucker gethan; wenn die Casserole voll ist, so zwar, daß der Zucker die Birnen überspült, so werden sie aufgesetzt, und so lange gekocht,

bis man mit dem Kopfe einer Stecknadel sie durchstechen kann. Nun wird das Ganze in einen reinen, glasirten Topf gegossen und bedeckt stehen gelassen. Den anderen Tag wird der Zucker wieder in die Casserole geseihet, so viel geklärter Zucker hinzu gethan, als die Birnen eingesaugt haben, und nun wieder aufgekocht und über die Birnen gegossen; den dritten Tag wird diese Manipulation wiederholt, die Birnen aber in den kochenden Zucker gethan, mit aufgekocht, sorgsam abgeschäumt und wieder in den Topf gegossen; den vierten Tag wiederholt man den Proceß ohne die Birnen mit aufzukochen, der Zucker wird bis zum Breitlaufe eingekocht; den fünften Tag wird der Zucker unter sorgsamen Abschäumen bis zur kleinen Perle eingekocht, über die Birnen gegossen, und acht Stunden lang im Wärmkasten stehen gelassen, endlich nach dem Auskühlen die Birnen heraus gehoben, über feine Röstchen gestellt und in dem Wärmkasten getrocknet.

Während dessen wird dem ersten Quantum gleich Zucker geklärt, und bis zum großen Fluge eingekocht, die Birnen werden in eine zwey Finger tiefe, zinnerne Form gereihet, der Zucker darüber gegossen, und auf zehn Stunden lang in einen lauwarmen Wärmkasten gestellt, nach dieser Zeit hat der Zucker candirt. Man öffnet an einem Ende die Kruste, und läßt den flüßigen Zucker heraus laufen, stürzt dann die Birnen heraus, sie sind mit feinen Krystallen besetzt, allein bey dem ersten Candiren gewöhnlich zu klein; man rangirt sie nun auf's neue in die Formen, setzt etwas geklärten Zucker hinzu, um das erste Quantum zu haben, kocht ihn unter währendem Abschäumen zur großen Perle, und gießt ihn, etwas abgekühlt, wieder über die Birnen, und stellt sie abermahls in den Wärmkasten; nach zehn Stunden werden sie auf's neue aus der Form genommen, und Stück für Stück in warmes Was-

ser getunkt, dann über einen feinen Rost gelegt, und in den Wärmkasten zum Abtrocknen gestellt.

Es gewährt ein eigenes Vergnügen dieses Obst so ganz mit feinzackigen Krystallen besetzt zu sehen.

Candirte rothe Birnen.

Wenn man vollgewachsene aber noch ganz harte Kaiserbirnen reinlich schält, und sie in einer neu verzinnten Casserole mit etwas Zucker und vielem Wasser über einem Dreyfuße mit Gluth, drey bis vier Stunden lang kocht, so daß das Wasser auf dicken Saft gefallen ist, so sind die Birnen während dieser Zeit blutroth geworden. Man spaltet jede nun in zwey Theile, kocht den geklärten Zucker zum Breitlaufe, begießt sie mit demselben, und läßt sie zwey Tage lang stehen; dann werden sie aus dem Zucker gehoben, über feine Röstchen gelegt und in den Wärmkasten gestellt, so zwar, daß die Oberfläche ganz trocken wird. Nach Erfolg dessen werden sie nun, den vorhergehenden gleich, in eine viereckige zwey Finger hohe Form von Zinn aufgestellt, eine hinlängliche Menge geklärter Zucker zur großen Perle eingekocht, und über dieselben gegossen, dann in den Wärmkasten gestellt. Nach zehn Stunden wird die Kruste aufgeschlagen, der flüßige Zucker herab gegossen, die Birnen dann Stück für Stück heraus gehoben, über Röstchen gelegt und zum Abtrocknen in den Wärmkasten gestellt. Der übrige Zucker wird mit so viel frischen vermehrt, als durch das Krystallisiren in Abgang gekommen ist, und wieder bis zur großen Perle eingekocht, die Birnen werden wieder in die Form gestellt, und zwar so, daß zwischen einer jeden so viel Raum bleibt, daß der Zucker in Krystallen anschießen kann, der besagte Zucker wird nun wieder über dieselben gegossen und in den Wärmkasten gesetzt. Nach abermahls zehn Stunden werden sie

nun auf die vorhergehende Weise heraus gehoben, in warmes Wasser getunkt, um den Syrup von den Krystallen zu spülen und ihnen die gehörige Helle zu geben, sodann über die benannten Röstchen in den Wärmkasten zum Abtrocknen gesetzt, endlich in eine Schachtel, die mit feinem Papiere gefüttert ist, gethan, zwischen eine jede Lage Papier gelegt, und so an einem trockenen Orte aufbewahret. Da diese Birnen dunkelroth waren, so kommen die Krystalle auf rothen Grund zu stehen, welches ihrer Brillanten-Durchsichtigkeit ein schönes Farbenspiel gibt.

Candirte Reine-Clauden,

Candirte grüne Nüsse,

werden den vorhergehenden Birnen gleich candirt. Man nimmt sie nähmlich aus ihrem Zucker (s. den Abschnitt, die Confituren betreffend), trocknet sie, über Röstchen gelegt, in dem Wärmkasten, und reiht sie dann in die Candir-Formen, begießt sie mit dem bis zur Perle eingekochten Zucker, und läßt sie zehn Stunden im Wärmkasten stehen; nach dieser Zeit wird der noch flüßige Zucker herab geseiht, die Form dann über eine Marmorplatte gestürzt, und leicht geklopft, damit die Frucht heraus falle. Sie werden wieder über die Röstchen gethan, und zum Abtrocknen in den Wärmkasten gestellt; während dessen wird der Zucker zusammen mit dem anderen geklärten Zucker vermehrt und wieder zur großen Perle eingekocht, das Obst auf's neue in die Candir-Form gereiht, mit dem Zucker begossen, in den Wärmkasten gesetzt, und zehn Stunden lang candiren lassen. Nach dieser Zeit, vollkommen gut candirt, werden sie aus der Form genommen, in warmem Wasser abgespült und abermahls getrocknet. Da die Krystallen an dieser Frucht einen grünen Grund haben, so bleibt ihr Farbenspiel durch alle Nüancierungen von wunderschönem Effect.

---

2. Lection.

Candirte Mandeln.

Das Candiren hat nun keine anderen Regeln, als jene, die in der vorhergehenden Lection aufgezeichnet sind. Daß das zu Candirende trocken, der Zucker von der besten Qualität und der Wärmkasten nicht zu heiß sey, sind Bedingungen, die nur die Aufmerksamkeit in Anspruch nehmen. In den früheren Abschnitten sind Mandeln als Bonbons und geröstete Mandeln vorgekommen, diese beyden Gattungen eignen sich sehr wohl zum Candiren. Sie werden in die Candir-Form gereiht, und mit dem bis zur großen Perle eingekochten Zucker begossen; nach acht bis zehn Stunden, während welcher Zeit es in den Wärmkasten gestanden, wird der flüßige Zucker herab geseihet, die candirten Mandeln durch Umstürzen und Aufschlagen der Form über die Marmorplatte heraus genommen, dann über Röstchen in den Wärmkasten abgetrocknet, dann wieder in die Candir-Form gereiht, und wieder mit frisch eingekochtem Zucker begossen. Zum zweyten Candiren braucht der Zucker nur zur kleinen Perle eingekocht zu werden, die Krystallen werden um so reiner und heller.

Candirte Cedraten-Schalen, Candirte Orangen-Schalen.

Die Schalen der Cedraten und Orangen werden in großen Spalten und in ihrer ganzen fleischichten Dicke von der Frucht gelöset, dann im Wasser mit etwas wenigem Zucker so lange gekocht, bis man sie mit einem Stecknadelkopfe durchstechen kann, dann werden sie in geklärten Zucker gethan, der nicht ganz bis zum Breitlaufe eingekocht ist (s. S. 3, die Art den Zucker zu klären und die

Grade des Einkochens), in diesen Zucker werden sie noch ein Mahl aufgekocht, und dann in einen glasirten Topf gethan; den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, mit etwas klarem Zucker vermehret, bis zum Breitlaufe eingekocht, und wieder über die Schalen gegossen. Den dritten Tag wird der Zucker herab geseihet, mit so viel geklärtem Zucker vermehrt als die Schalen eingesaugt haben können, und einen halben Grad mehr als bis zum Breitlaufe eingekocht, sodann wieder über die Schalen gethan. Den vierten Tag wird der Zucker bis zur kleinen Perle eingekocht; den fünften Tag endlich werden die Schalen sammt dem Zucker aufgekocht. Den sechsten Tag werden die Schalen aus dem Zucker gehoben, und nach dem Abtropfen über einen feinen Rost gelegt und in dem Wärmkasten abgetrocknet, dann wird ein frischer, geklärter Zucker bis zur großen Perle eingekocht und über die Schalen gegossen, die während des Kochens in die Candir-Form eingerichtet worden sind. Das Ganze wird dann acht bis zehn Stunden lang in dem Wärmkasten gelassen, nach dieser Zeit aber heraus gehoben, der noch flüßige Zucker abgeseihet, und die candirten Schalen aus der Form genommen, und über feine Röstchen in den Ofen gesetzt, um sie abzutrocknen; weil aber das Candiren auf das erste Mahl nie schön genug werden kann, so wird die Operation wiederholt, man nimmt den übrig gebliebenen Zucker, vermehrt denselben mit frisch geklärten, und kocht ihn bis zur kleinen Perle; während dessen werden die Schalen wieder in die Candir-Form gerichtet und nun mit dem Zucker begossen und in den Wärmkasten gesetzt; nach acht Stunden werden sie dann wieder heraus genommen, aus dem Zucker gehoben, in's warme Wasser getunkt, um die Krystallen rein zu bekommen, dann wieder über ein Röstchen gethan, und in dem Wärmkasten abgetrocknet, endlich in

Schachteln, die mit Papier gefüttert, gethan, mit Papieren unterlegt, und so an einem trockenen Orte aufbewahret.

Candirte Orangen-Blüthen, Candirte Weinscharln, Candirte Blumen aller Art.

Die Orangen-Blüthen und Weinscharl, die in der zweyten Lection des V. Abschnittes als Confitur vorkommen, werden aus ihrem Zucker gehoben, und nach einigem Abfließen desselben über feine Röstchen gereiht und in dem Wärmkasten abgetrocknet; der Zucker wird dann zur großen Perle eingekocht und über denselben in die Candir-Form gegossen, weil aber die Blüthen ihrer Leichtigkeit wegen gern an die Oberfläche des Zuckers steigen, so pflegt man ein Röstchen über dieselbe zu legen; bey dem zweyten Candiren ist diese Vorsicht nicht mehr nothwendig. Die ganze Behandlung ist jener der Birnen gleich.

Von wunderschönem Effecte sind die candirten Weinscharl, ihr lebhaftes Roth wird durch die Krystallen noch um Vieles erhöhet, eben so die zart grünen Pistazien, die als Confitur behandelt, dann candirt werden können.

Tragant-Blumen aller Art können candirt werden, so auch Conserven und Pastillen, man muß nur die Vorsicht nicht unterlassen, solche Sachen erst in dem Wärmkasten gut zu trocknen, indem die Krystallen sich nur an einen trockenen Körper gern ansetzen. Auf diese Weise läßt sich schöne Mosaik zusammen setzen, durch das Candiren wird den Sachen die Form beybehalten, die man ihnen gab, und das Farbenspiel wird um so mannichfaltiger, jemehr verschiedene Farben zum Grunde liegen. Somit glaube ich genug angeführt zu haben, um das Nachbilden möglich zu machen, mit einigem Nachdenken kann man viel neues hierin hervor bringen.

3. Lection.

Von dem trocken gelegten Obste.

Es gibt mehrere Arten, das Obst trocken zu legen, um es dann aufbewahren zu können.

Die bey weitem vorzüglichste ist jene mittelst des Zuckers, freylich auch bey weitem die kostspieligste, dem zu Folge werden auch nur die vornehmsten Gattungen, als: Marillen, Pfirsiche, Reine-Clauden u. dgl. so behandelt, um als Dessert dann ebenfalls eine bedeutende Rolle zu spielen; es gibt übrigens in der Zuckerbäckerey weniges, das der Lieblichkeit dieses Obstes gleich kommt, das sehr Angenehme nicht gerechnet, es zu allen Zeiten das ganze Jahr hindurch haben zu können; gut aufbewahret kann man es auch mehrere Jahre gut erhalten.

Trocken gelegte Marillen.

Man nimmt ungefähr sechs und dreyßig Stück schön voll gewachsene, gelbe aber noch feste Marillen, diese werden oben an dem entgegen gesetzten Ende des Stängels leicht aufgeschlitzt, und mittelst eines spitzigen Hölzchens, oder selbst mit einer Messerspitze der Kern durch diese Oeffnung heraus geschoben. Man kann es zwar nicht hindern, daß sie etwas mehr zerspringen, als sie eigentlich aufgeschlitzt sind, dieses hat indessen keine Folgen, wenn die Frucht sonst nur etwas zusammen hält. Man gibt sie nun in reines Wasser und setzt sie über das Feuer, nach einigem Aufkochen werden jene Stücke heraus genommen, die sich mit den Fingern als weich befühlen lassen, und dieses wird so oft wiederholt, bis sie alle, gleich weich, eines nach dem anderen in's frische Wasser gethan worden sind. Nach Erfolg dessen werden vier Pfund mittelfeiner

Zucker geklärt, und etwas weniger als zum Breitlaufe eingekocht (s. S. 2, die Art Zucker zu klären und in die Grade einzukochen), von diesem Zucker wird so viel über die Marillen gegossen als sie brauchen, um bedeckt zu werden; nach einigem Aufwallen werden sie nun in einen Topf gethan und bey Seite gesetzt. Den anderen Tag wird der Zucker herab geseihet, so viel geklärter hinzu gethan, als die Marillen eingesaugt haben können, dieser Zucker wird aufgesetzt, bis zum Breitlaufe eingekocht, und wieder über die Marillen gegossen. Den dritten Tag wird derselbe abermahls herab geseihet, mit etwas geklärtem vermehrt, und unter sorgsamen Abschäumen bis zur kleinen Perle eingekocht. Den vierten Tag wird der Zucker abermahls herab genommen, zur großen Perle eingekocht, die Marillen dann hinein gethan, mit aufgekocht und wieder zur Seite gesetzt. Den fünften Tag werden die Marillen aus dem Zucker genommen, nach einigem Abtropfen über feine Röstchen gelegt und in den Wärmkasten zum Abtrocknen gestellt; nach einigen Stunden, wenn die Oberfläche schon etwas trocken ist, werden sie umgewendet, auf dieser Seite nun mit feinem Zucker bestaubt und wieder hinein gesetzt; nach ungefähr vier und zwanzig Stunden, wenn der Wärmkasten nur lau warm war, können sie in Schachteln gelegt, eine jede Reihe mit Papier unterlegt, an einem trockenen Orte mehrere Jahre lang aufbewahret werden.

Trocken gelegte, grüne Marillen.

Nach dem die grünen Marillen als Confitur bereitet sind (s. d. Abschn., die Confituren betreffend), so werden sie aus dem Zucker gehoben, und nach einigem Abfließen des Syrups über Röstchen gereihet, mit feinem Zucker bestaubt und in den Wärmkasten gesetzt; nachdem die bestaubte

Oberfläche so trocken geworden ist, daß man sie umwenden kann, so werden sie umgewendet, bestaubt und wieder in den Kasten gestellt, bis sie auch von dieser Seite abtrocknen. Man kann das Bestauben mit feinem Zucker auch mehrere Mahle wiederholen, bis sie endlich keine Feuchtigkeit mehr entlassen, dann werden sie mit Papier unterlegt, in Schachteln gereiht und an einem trockenen Orte aufbewahret.

Trocken gelegte Pfirsiche.

Die Pfirsiche werden den vorhergehenden Marillen gleich bereitet. Man wählt sie, wie jene, vollgewachsen gefärbt, aber noch hart. Da sie aber größer als jene sind, so wird der Zucker vom Anfange etwas dünner gehalten, dann aber durch sechs Tage über sie gegossen, an den zwey letzten Tagen müssen sie jedes Mahl mit aufgekocht werden; den siebenten und achten Tag bleiben sie in dem Wärmkasten stehen; dann werden sie aus dem Zucker gehoben, abgetropft, dann über Röstchen gelegt, in den Wärmkasten gethan und mit feinem Zucker bestaubt, nach einigem Abtrocknen werden sie umgewendet, wieder mit feinem Zucker bestaubt, und so lange in dem Wärmkasten stehen gelassen, bis sie endlich abgetrocknet sind, von da werden sie sonach in Schachteln, die mit Papier gefüttert sind, gethan, mit Papier unterlegt und an einem trockenen Orte aufbewahret.

Trocken gelegte Reine-Clauden.

Die Reine-Clauden werden zuerst als Confitur behandelt (s. d. Abschn., die Confituren betreffend), dann nachdem sie zwey Tage lang in ihrem zur großen Perle eingekochten Zucker in dem Wärmkasten gestanden haben, werden sie aus diesem ihren Syrup gehoben, über jene Schüs-

sel gelegt, nach einigem Abtropfen über Röstchen gethan, mit feinem Zucker bestaubt und in den Wärmkasten gestellt; nach einigem Abtrocknen werden sie dann umgewendet, wieder mit feinem Zucker bestaubt und abermahls zum Trocknen gestellt, endlich in Schachteln, die mit Papier gefüttert sind, gethan, mit Papier unterlegt und an einem trockenen Orte aufbewahret.

Alle diese Früchte müssen eine gewisse Durchsichtigkeit erhalten, die von der richtigen Behandlung zeugt. Es geschieht aber dennoch, daß man es manches Mahl übersieht, in's Besondere, daß der Zucker bey dem jedesmahligen Einkochen zu schnell vorrückt, dadurch bleibt das Obst in der Mitte zu roh, daß heißt, es wird mit dem Zucker zu wenig gesättigt, und es geht mit der Zeit in Gährung über.

Man pflegt sonach diesem Uebel dadurch Einhalt zu thun, daß man es in einen verdünnten Zucker einige Tage nach einander, der ursprünglichen Bereitung gleich, aufkocht, und dann auf's neue in dem Wärmkasten abtrocknet. Allein das schöne Ansehen und der feine Geschmack sind meisten Theils in Verlust gerathen und nicht mehr zu ersetzen.

Ein jedes als Confitur behandelte Obst kann auf die gegebene Weise trocken gelegt werden (s. den V. Abschnitt, die 2. Lection, Confituren betreffend).

---

4. Lection.

Getrocknete Birnen.

Hier kommt eine Art das Obst trocken zu legen, die zwischen den vorhergehenden und der gemeinsten den Mittelweg hält, sich aber durch Wohlfeilheit besonders hervor thut.

Man kocht 24 schöne Zuckerbirnen (Standinuß, Czaslauer, auch Blutzerbirnen benannt) einige Minuten hindurch in reinem Wasser, welches man blanchieren oder weißkochen nennt; von da werden sie in's kalte Wasser gethan um sie abzukühlen, endlich Stück für Stück rein geschält und in eine Casserole gethan, worin ein Pfund Zucker mit einer Maaß Wasser aufgelöset ist; wenn nun alle 24 Stücke geschält sind, so wird die Casserole genau bedeckt, über einen Dreyfuß gesetzt, in's Kochen gebracht und zwey Stunden langsam gekocht, während dessen werden nun andere 24 Stück Birnen wieder so vorgerichtet, die ersteren werden nach einigem Auskühlen aus ihrem Zucker heraus gehoben und über ein paar Schüsseln gelegt, mit etwas Flachem bedeckt und mit Gewichtern beschwert, um sie breit und etwas dünn zu pressen; wenn nun die folgenden 24 Stück in demselben Zucker ebenfalls weich gekocht sind, so werden sie kalt gestellt, andere 24 Stück wieder vorgerichtet und die ersteren von der Schüssel über feine Röstchen gethan und im Wärmkasten getrocknet. Diese Manipulation wiederholt sich so lange fort, als man Birnen trocken legen will, das Pfund Zucker reicht auf mehrere tausend Birnen hin, denn derselbe ist nur Anfangs nothwendig, um ihnen ihren eigenthümlichen Zuckerstoff nicht zu entziehen, späterhin wird der Saft zu einem wahren Syrup. Man legt die getrockneten Birnen flach an einander und reihet sie in Kästchen die mit Papier gefüttert sind und unterlegt sie mit Papier. Solches Obst braucht wenigstens ein volles Jahr zu einem Bonificieren.

Trocken gelegte Zwetschken.

Trocken gelegte Mirabellen.

Beyde Gattungen Obst werden auf die vorhergehende Weise behandelt. Man wählt nähmlich das schönste, reifste

gesundeste von diesem Obste, schiebt die Kerne mittelst eines spitzigen Hölzchen heraus und läßt es in dem Syrup von einem Pfund Zucker und einer halben Maaß Wasser ein paar Mahl aufkochen, dann wird Stück für Stück über ein verzinntes Blech gethan und mit anderem Blech belegt und beschwert, bis es etwas breit gepreßt und abgetrocknet ist; dann wird ein Stückchen um das andere über feine Röstchen gelegt und im Wärmkasten gestellt, nach einiger Zeit dann umgewendet und wenn es so weit gekommen ist, daß sie sich an ihrer Oberfläche durchaus trocken befühlen lassen, so werden sie in Schachteln die mit Papier gefüttert sind, an trockenem Orte aufbewahrt. Der Syrup von einem Pfund Zucker reicht hin, um eine erstaunliche Menge solchen Obstes auf diese Weise zu bereiten, man muß nur sorgsam einen jeden entfließenden Saft wieder hinzugeben.

---

5. Lection.

Obst-Käse betreffend.

Quitten-Käse.

Es werden vollkommen gereifte und gesunde Quitten-Birnen auf Viertheile gespalten, mit etwas Wasser begossen und weich gekocht, sodann über ein Sieb gestürzt, um daß das Wasser abfließe; nach dem Auskühlen werden sie nun durch das Sieb gestrichen, so zwar daß nur die Schale und das Gehäuse der Kerne zurück bleibe, dieses durchgestrichene Mark wird wieder auf's Feuer gesetzt und bis zur Hälfte eingekocht, sodann in einen schon gewogenen Topf gethan, um eben so viel Zucker als das Mark beträgt wägen zu können. Dieser Zucker wird geklärt und bis zum kleinen Bruch eingekocht (s. den ersten Abschnitt,

die Art den Zucker zu klären und die Grade denselben einzukochen); nun wird das Mark in den Zucker gethan, genau verrührt, wieder über's Feuer gesetzt und noch einige Zeit hindurch eingekocht, bis man endlich den Boden der Casserole sieht, wenn mit dem Kochlöffel herum gefahren wird, um die Marmelade vor Anbrennen zu hüthen, endlich wird das ganze vom Feuer gesetzt und in Formen gefüllt. Zu diesem Endzwecke hat man mehrere, Theils kleine, Theils große Formen, die kleinen übersteigen selten den Umkreis von einem Zoll und sind aus Zinn gegossen und mit einem Wappen oder Sinnbilde geziert, welches tief gravirt seyn muß, um dann über dem Käse sichtbar zu werden, größere Formen sind nur glatt und man schneidet den darin gesulzten Käse, auf halben Finger dünne und allenfalls Finger lange Spältchen; solche Formen bey der Hand habend, wird der Quitten-Käse vom Feuer gehoben, in selbe gefüllt, jede Form dann über einem Tuche wiederholte Mahl aufgeschlagen, um die Luftbläschen heraus zu treiben und den genauen Abdruck des Dessins zu bekommen, die Oberfläche wird glatt gestrichen und mit feinem Zucker bestaubt, die Formen in die obere Abtheilung des Wärmkastens gestellt und derselbe gut gewärmt, nach zwey Tagen wird der Käse aus den Formen genommen, über Siebe gelegt, mit feinem Zucker bestaubt und wieder im Wärmkasten gesetzt, endlich wird derselbe in Schachteln gethan, mit Papier unterlegt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Marillen-Käse.

Aepfel-Käse.

Reine-Clauden-Käse.

Alle Obstkäse unterliegen einer und derselben Bereitungsweise; das Mark der abgekochten Frucht wird durch ein Sieb geschlagen, dann zur Hälfte abgedampft, endlich gewogen und so viel Zucker geklärt und bis zum Klei-

nen Bruche eingekocht, das Mark hinein gethan, wieder über's Feuer gesetzt und noch eine Zeit lang verkocht, so daß man den Boden der Casserole sehen kann, wenn man mit dem Kochlöffel bey dem Aufrühren über denselben fährt.

---

6. Lection.

Jene Käse betreffend, die sich von den vorhergehenden durch vermehrte Durchsichtigkeit unterscheiden.

Johannisbeeren-Käse (Ribisel).

Man nimmt zehn bis zwölf Pfund gut gereifter Johannisbeeren, die sorgsam abgezupft, in einen Zuckerkessel geworfen, mit einem Glas voll Wasser begossen und über's Feuer gesetzt werden, sie werden sehr emsig umgerührt um dem Anbrennen vorzubeugen.

Wenn sie nun ganz aufgesprungen und einem Breye gleichen, so werden sie über ein mittelfeines Sieb geworfen und leicht durchgestrichen, das Durchgestrichene dann wieder in den gereinigten Zuckerkessel gethan und zur Hälfte eingekocht, welches zwar nur unter immerwährendem Rühren geschehen muß; während dessen wird eben so viel Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche eingekocht, dann kommt der Johannisbeeren-Saft hinzu und es wird wieder einige Zeit hindurch gekocht, bis man nach dem Herumfahren mit dem Kochlöffel den Boden der Casserole sieht, nun wird dieser sehr durchsichtige Käse in die hiezu bestimmte Form gethan, glatt gestrichen und dem Vorhergehenden gleich getrocknet und aufbewahrt.

Himbeeren-Käse.

Es wird eine gewisse Menge gut reifer Himbeeren durch ein mittelfeines Sieb gestrichen und in einem Zuckerkessel zur Hälfte eingekocht; dieser Brey wird sonach gewogen, eben so viel Zucker wird nun geklärt und bis zum Bruche eingekocht (s. ersten Abschnitt, die Art den Zucker zu klären und denselben einzukochen), dann werden die Himbeeren hinein gethan und das ganze unter immerwährendem Rühren so lange gekocht, bis man unter dem Kochlöffel den Boden der Casserole sieht, dann wird es den Vorhergehenden gleich in Formen gefüllt, mit feinem Zucker bestaubt und im Wärmkasten abgetrocknet und endlich aufbewahrt.

Weinscharl-Käse.
Veilchen-Käse.

Die Bereitung dieser beyden Käse gleicht sich in so weit, als man zu jedem eine gleiche Menge eines Mittelkörpers braucht, nähmlich der Aepfel-Marmelade.

Die Weinscharl werden den Johannisbeeren gleich abgestreift und drey Pfund derselben mit einem Glase Wasser in einem Zuckerkessel aufgesetzt und nach dem völligen Zerkochen durch ein mittelfeines Sieb geschlagen; dieser Durchschlag wird auf die Hälfte eingekocht, oder abgedampft, dann aber in einen abgewogenen Tiegel gethan, um sie abwägen zu können, hinzu kommt ein Pfund Aepfel-Marmelade, und so viel als beydes zusammen beträgt, wird Zucker gewogen, geklärt und bis zum Breitlaufe eingekocht (s. ersten Abschnitt die Art den Zucker zu klären und denselben einzukochen) in diesen Zucker wird das Weinscharl-Mark mit der Aepfel-Marmelade gethan und noch so lange gekocht, bis man nach einem jeden Zuge des Kochlöffels den Boden der Casserole sieht, nun wird der Käse

in die bestimmten Formen gegeben, glatt gestrichen, mit feinem Zucker bestaubt und zum Abtrocknen in den Wärmkasten gesetzt; nach zwey Tagen wird der Käse heraus gehoben, aus den Formen über ein Sieb gelegt, wieder mit feinem Zucker bestaubt und auf's neue in den Kasten gesetzt, nach abermahligem Abtrocknen in Schachteln gereihet, mit Papier unterlegt und an trockenem Orte aufbewahrt.

Der Veilchen-Käse unterliegt derselben Bereitungsweise. Die Blümchen werden in der Morgenstunde wenn der Thau schon abgetrocknet ist und die Sonne sie noch nicht beschienen, gepflückt, sorgsam aus ihren Kelchen gezupft und in einem steinernen Mörser fein gestoßen und mit dem Safte einer halben Limonie angefeuchtet, im Falle als man drey Viertelpfund der Blüthen hat, wozu dann auch ein halb Pfund Aepfel-Marmelade kommt, es wird sodann eben so viel Zucker geklärt und bis zum kleinen Bruche eingekocht, die Marmelade endlich hinein gethan und wieder gekocht und zwar so lange, bis man nach dem Kochlöffel, mit welchem immerwährend fortgerührt wird, den Boden des Zuckerkessels leicht sehen kann; das in die Formen füllen, Abtrocknen, endlich das Aufbewahren, hat derselbe mit dem vorhergehenden gleich.

Alle diese Käse haben eine liebliche Durchsichtigkeit die sie von jenen in der vorhergehenden Lection unterscheidet, endlich eine Mannichfaltigkeit der schönen Farben, wodurch das zusammen gesetzten Dessert bis zum Wunderschönen gehoben werden kann.

VII. Abschnitt.

Vom Aufbewahren der Früchte.

1. Lection.

Pfirsiche in Weingeist.

Man nimmt zwölf schöne reife Pfirsiche, die aber noch fest sind und wischt sie so lange mit einem feinen Tuche bis man den feinen Bart herab gebracht hat. Dann werden sie mit einer starken Stecknadel bis an den Kern häufig gestochen und nach einander in's frische Wasser gethan; während dessen wird ein halb Pfund Zucker geklärt und so gehalten, daß er die Flüßigkeit eines dünnen Syrups hat; die Hälfte der Pfirsiche werden nun in denselben gethan und langsam weich gekocht, nähmlich so, bis man sie unter dem Drucke des Fingers weicher fühlt, dann werden die andere Hälfte der Pfirsiche eben so gekocht, man muß auch bey diesen darauf sehen, daß sie nicht zu weich werden, denn dieses könnte ihren Verlust nach sich ziehen. Wenn nun alles kalt geworden ist, so wird der Zucker durch ein reines Tuch sorgsam geseihet und zum Breitlaufe eingekocht, wenn derselbe nun wieder abgekühlt ist, so wird die Hälfte so viel reiner Weingeist von 26 bis 30 Grad hinzu gegossen, durch einander gemengt und durch einen Filzhut filtrirt; um es krystallklar zu bekommen,

muß die Flüßigkeit wenigstens vier Mahl aufgegossen werden, nun werden die Pfirsiche in einen Pokal gethan, der Zucker über selbe gegossen, so zwar, daß das Glas bis auf einen kleinen Raum voll wird, sollte der Syrup nicht ganz hinreichen, so müßte man etwas geklärten Zucker zu Hülfe nehmen, das Glas wird nun mit einem Kork verstopft und über diesem mit naß gemachtem Pergament fest überbunden.

Marillen in Weingeist.

Die Marillen werden den vorhergehenden Pfirsichen gleich, voll gewachsen und reif, aber noch fest in ihrem Fleische ausgesucht, mit reinem Tuche abgewischt, mit einer Stecknadel häufig gestochen und in's frische Wasser geworfen, endlich wenn achtzehn Stück beysammen sind, in einer Casserole über's Feuer gesetzt und leicht bewegt; ist das Wasser einmahl kochend heiß geworden, so untersucht man in einem fort, und sobald sich ein Stück etwas weich unter dem Finger fühlt, so wird es in's frische Wasser gethan, bis endlich alle gleich abgekocht sind, man gießt nun das Wasser herab und wieder ein frisches darüber; während dessen wird ein halb Pfund Zucker geklärt und etwas weniger als bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen kommen nun hinein und man läßt sie darin ein paar Mahl aufkochen, dann wird das Ganze in einen Topf gethan; den andern Tag wird der Zucker herab geseihet, bis zum Breitlaufe eingekocht, die Marillen dann hinein gethan und wieder ein Mahl aufgekocht, dann wieder bis den andern Tag in demselben Topfe stehen gelassen; den dritten Tag werden sie endlich wieder aus dem Zucker gehoben und nach sorgsamen Abtropfen desselben in Pokalgläser gethan, der Zucker wird, im Falle als derselbe durch die Marillen verdünnet geworden, wieder zum

Breitlaufe eingekocht; nach dem Auskühlen wird gerade so viel Weingeist von 30 Grad mit dem Zucker vermengt und durch einen Filtrirhut mehrmahlen geseihet, bis es endlich wasserhell durchläuft, es wird auf die Marillen gegossen, so zwar, daß der Pokal bis auf einen Finger breit angefüllt ist (falls der Syrup nicht hinreichen möchte, so müßte man mit geklärtem Zucker nachhelfen) mit schönem feinem Kork verstopft und mit naß gemachtem Pergament fest überbunden und an einem kalten aber trockenem Orte aufbewahrt, nach zwey Monathen sind sie schon zu gebrauchen; zu bemerken bleibt aber, daß einmahl aufgemacht und angegriffen, man sie nicht mehr lang erhalten kann und dann muß man auch noch darauf bedacht seyn, daß der Syrup jene in dem Pokal bleibenden stets überspüle, denn die außer demselben vorragenden werden schwarz und unansehnlich.

Reine-Clauden in Weingeist.

Man wählt drey Pfund schöne große gereifte Reine-Clauden, die aber schön grün, ohne aller röthlichen Farbe und noch fest sind, man stutzt ihre Stängel zur Hälfte, sticht mit einer Stecknadel in sie und wirft sie in frisches Wasser in einen Zuckerkessel, so zwar: daß das Wasser sie ein paar Finger hoch überspüle; mit diesem werden sie über's Feuer gesetzt und zu Zeiten umgewendet, bis das Wasser so heiß geworden, daß man die Hand nicht mehr darin erhalten kann; nun werden sie abgeseihet, ein kleines Glas voll Essig, oder ein Löffel voll Salz hinein geworfen und sie genau bedeckt, über die Nacht kalt gestellt; den andern Tag werden sie wieder aufgesetzt und das auf sehr schwaches Feuer, bis das Wasser wieder so heiß geworden, daß man die Hand darin nicht erleiden kann, in diesem Grade der Wärme hält man sie zwey bis drey Stun-

den, nähmlich bis man sieht, daß sie vollkommen grün geworden sind, dann wird das Feuer erhöht, bis die Reine-Clauden an die Oberfläche schwimmen, ein Zeichen, daß sie genugsam weich sind, welches man denn auch durch das Gefühl bemerkt, nun werden sie in's frische Wasser gethan, während dessen wird ein Pfund Zucker geklärt und zu dünnflüßigem Syrup eingekocht, in diesen Zucker werden die Reine-Clauden geworfen; den andern Tag wird der Zucker abgeseihet und zum Breitlaufe eingekocht, man wirft sie in den Zucker und läßt sie ein paar Mahl darin aufkochen, den dritten Tag wird der Zucker wieder herab geseihet und bis zum stärkeren Breitlaufe eingekocht und sie wieder ein paar Mahl mit aufgekocht und dann bey Seite gesetzt; den vierten Tag werden sie endlich in Pokal-Gläser gefüllt, der Zucker mit eben so viel Weingeist von 30 Grad vermengt, durch einen Filtrirhut geseihet, welches wenigstens vier Mahl wiederholt werden muß, wenn der Syrup wasserklar seyn soll, und nun über selbe gegossen, genau verstopft und mit Pergament überbunden; die Gläser müssen so voll gefüllt werden, daß der Stöpsel fest an den Zucker zu stehen kommt, dieses bewahrt den Zucker von dem so genannten Anlaufen.

Kirschen in Weingeist.

Man nimmt jene großen schwarzen kurz gestielten Kirschen die sehr reif und ohne Flecken sind, diesen Kirschen stutzt man die Stängel zur Hälfte und wirft sie während dessen in's frische Wasser, von da werden sie in Pokal-Gläser ganz voll gefüllt, dann werden sie mit Weingeist von 28 Gr. voll übergossen, in jedes Glas kommt etwas Zimmt und Gewürz-Nelken in feiner starker Leinwand gebunden, die Gläser werden sonach verstopft, fest verbunden und einen Monath lang im warmen Zimmer ge-

lassen, nach dieser Zeit macht man sie wieder auf, seihet den Geist ab und vermengt denselben mit gestoßenem Zucker, so daß auf ein Pfund von denselben zwölf Loth Zucker kommen, wenn der Zucker ganz zergangen ist, so wird dis Flüssigkeit durch einen Filzhut filtrirt und zwar, so oft bis er sehr durchsichtig fließt, nun werden die Kirschen mit diesem Ratafia wieder begossen, verbunden und an einen kalten trockenen Ort gestellt, nach zwey Monathen sind sie nun auf den Punct gekommen, wo sie seyn müssen, wenn man sie präsentiren will.

---

2. Section.

Confiturte Früchte in Weingeist.

Eine jede Frucht, die als Confitur behandelt worden ist, kann in Weingeist aufbewahrt und in einer Zeit von drey Monathen credenzt werden; sie sind im Wohlgeschmack den vorhergehenden vorzuziehen. Man nimmt sie zu diesem Endzwecke aus ihrem Zucker (s. den fünften Abschnitt die Confituren betreffend) und gibt sie in gläserne Pokale, das Glas wird nun voll mit reinem Weingeiste, den man mit dünnem Zucker bis auf 22 Grad verdünnet, angefüllt, genau verstopft, verbunden und bey Seite an einen trockenen Ort gesetzt, nach drey Monathen hat sich der Geist mit dem Zucker genau verbunden, die Frucht durchdrungen und ihr den eigentlichen Geschmack mitgetheilt.

Mirabellen in Weingeist.

Himbeeren in Weingeist.

Wälsche Nüsse in Weingeist.

Süße Orangen in Weingeist.

Alle diese Gattungen werden vorzugsweise erst als Confitur behandelt (s. den fünften Abschnitt die Confitu-

ren betreffend) dann aus ihrem Zucker in die Pokale gethan und mit reinem Weingeiste, den man mit dünn gehaltenem geklärten Zucker bis auf 22 Grad herab verdünnet, begossen (s. den ersten Artikel in dieser zweyten Lection).

Grüne Gurken in Essig aufbewahrt.

Dieser Artikel gehört zwar der Küche allein, aber das Erscheinen der Gurken ist so allgemein willkommen, daß die Lehre, selbe schmackhaft, grün und fest lange Zeit aufzubewahren, wohl überall auf ihrem Platze seyn dürfte. Man wählt vorzüglich die sehr kleinen Gurken hinzu, die z. B. die Größe des kleinen Fingers einer Frau noch nicht erreicht haben. Sie werden, nachdem man sie am Stängel und an der Spitze sehr dünn gestutzt hat, in's frische Wasser geworfen und mit einer feinen Bürste gebürstet, um die feinen Haare, mit denen sie in dieser Zeit noch besetzt sind, und den möglichen Erdstaub herab zu bekommen; so oft ein Stück so gebürstet und im Wasser abgespült ist, wird es auf ein reines Tuch gelegt, von da endlich in steinerne Töpfe gethan und mit Weinessig ganz voll übergossen; nach vier Tagen wird der Essig herab geseihet, um einen dritten Theil vermehrt, dann bis auf die erste Menge eingekocht und kochend heiß über die Gurken gegossen. Nach vier andern Tagen wird der Essig abermahls herab geseihet, dann aber mit gehörigem Salz, einigen Chalotten, etwas Zucker, Kräutchen, Bertram und am meisten aber mit dünnblättrig geschnittenem Krän (Meerrettig) gewürzt, aufgekocht und über die Gurken gegossen; den andern Tag werden sie endlich in Gläser gefüllt, genau verstopft und zwar so, daß der Stöpsel völlig auf dem Essig aufsitzt; dann in zerlassenes Pech mehrmahls eingetunkt und an einen kalten Ort gestellt, nach vier Wochen sind sie schon zu gebrauchen, ihr Geschmack ist köstlich und ihr Genuß durch ihre Mürbe

sehr angenehm. Diese so oft gesuchte Mürbe wird ihnen in's Besondere durch den Krän mitgetheilt; aus eigener Erfahrung kann ich sagen, daß nach einem Jahre des Aufbewahrens sie noch so fest wie im ersten Monathe waren, als ein unerläßliches Bedingniß wird aber gefordert daß man sie ganz frisch gepflückt einmachen muß.

Grüne Fisolen (Bohnen) in Essig.

Man wählt die Fisolen wenn die Schoten recht zart und noch ganz klein sind, sie werden dann mit feinem Tuche behuthsam abgewischt, an Stängel und dem Ende leicht gestutzt und dann den Vorhergehenden Gurken gleich behandelt. Auf gleiche Weise werden mehrere Sachen zusammen gesetzt, wie z. B. Gurken und grüne Fisolen oder Fisolen und türkischen Weitzen, der mit den Gurken gleiche Behandlung hat; oder eine Zusammensetzung von Fisolen, Blumenkohl, kleine venetianische Zwiebel, türkisch Korn u. dgl., man kann auf diese Weise eine Mannichfaltigkeit hinein bringen, die den Werth des Ganzen erhöht.

---

3. Lection.

Vom Aufbewahren der Früchte mittelst des warmen Bades.

Vor ungefähr zehn Jahren ist in Paris von einem Hrn. Appert eine Abhandlung über diesen Gegenstand erschienen, unter dem Titel, Livre de toutes les ménages, ou l'art de conserver pendant plusiers années toutes les substances animales et vegetales. Der Herausgeber nennt sich als den Erfinder dieser sehr interressanten Entdeckung; obgleich mehrere Jahre vor der Erscheinung seines Werkchens, es von mehreren Personen schon bekannt

war, so hat z. B. die Frau Baroninn Vogel in Wien zehn Jahre früher ihren Bedarf an Obst auf diese Weise conservirt und eben so der Hr. Eugen, Küchenmeister weiland Sr. Durchlaucht Fürsten von Schwarzenberg, Feldmarschall; der Hr. Appert hat aber unstreitig das große Verdienst, diese schöne Entdeckung vervollkommt und durch dessen Bekanntmachung gemeinschaftlich gemacht zu haben. Das Werkchen, sehr deutlich und gut geschrieben, ist in's Deutsche übersetzt und verdient in jeder Rücksicht den Bücherkasten einer jeden Hausfrau zu zieren. Ich nehme hier nur denjenigen Theil heraus, welcher ausschließlich der Zuckerbäckerey angehört.

Johannisbeeren in Bouteillen.

Herr Appert empfiehlt Eile in der Behandlung der Früchte ohne eine eigentliche Ursache anzugeben, vermuthlich aber der Sommerhitze wegen, weil diese auf gereiftes Obst schnell wirkt und dem feinen Geschmacke und Wohlgeruche desselben, dann nachtheilig wird.

Bey der Wahl der Frucht wird in's Besondere darauf gesehen, daß sie nicht zu reif oder überreif genommen werde, indem der Wohlgeschmack in diesem Falle das wahrhaft Feine zu verlieren anfängt und die Frucht zur Behandlung nicht mehr so taugt.

Es werden schöne gut gereifte Johannisbeeren abgebeeret und in starke Flaschen gefüllt, man stoßt mit dem Boden der Flasche über einem zusammen gelegten Tuche um mehr in dieselbe bringen zu können; ist die Flasche bis zum Hals, nähmlich bis zwey Finger unter den Ring angefüllt so wird sie verstopft.

Eine Flasche verstopfen ist wohl die bekannteste und wohl auch leichteste Arbeit, hier wird es aber mit einer Sorgsamkeit gethan, die besondere Aufmerksamkeit erfor-

dert, denn dieses bedingt das Gelingen der ganzen Operation. H. Appert verlangt, man solle Stöpsel von feinstem oder dichtestem Pantoffelholze nehmen, selbe vor dem Gebrauche mit einem Stöpselzwänger möglichst dünn zusammen pressen und mit einem solchen Kork die Flasche möglichst fest verstopfen; man hat ein hölzernes Beil zur Hand mit dem man sie hinein schlägt; wenn mehrere Flaschen so verstopft sind, so werden sie nach der hergebrachten Weise mit festem Spagat überbunden, eine jede dieser Flaschen in eines von grober Strohsackleinwand gemachtes Säckchen gesteckt und in einen Kessel gestellt, dieser wird nun bis an die Hälfte der Flaschen mit kaltem Wasser angefüllt und über einen brennenden Windofen gesetzt oder auch über stark brennendes Feuer gehängt, damit das Wasser baldmöglichst zum Kochen gelangen könne; sobald nun das Wasser stark zu kochen anfängt, so wird der Kessel ab und bey Seite gesetzt, bleibt aber bedeckt, welches schon gleich beym Anfange geschehen ist; nach einer Viertelstunde werden die Flaschen behuthsam heraus gehoben und in ein Gefäß gestellt wo sich das Wasser, das mit dem Säckchen aus dem Kessel gehoben wird, sammeln kann, endlich nach dem gänzlichen Auskühlen werden die Flaschen mit dem Kork in zerlassenes Pech getunkt, welches zwar mehrmahlen geschehen muß, um daß dasselbe dick genug angesetzt werde, um die Einwirkung der Luft hinlänglich abzuhalten; nun können sie in kalten trockenem Keller mehrere Jahre lang aufbewahrt werden.

Man braucht noch die Vorsicht und wendet die Flaschen von Zeit zu Zeit um, damit der Saft der sich häufig gebildet hat, die Frucht zeitweise ganz benäßt.

Weiße Johannisbeeren in Bouteillen.
Himbeeren in Bouteillen.
Kirschen in Bouteillen.

Diese drey Sorten Früchte werden den vorhergehenden Johannisbeeren gleich behandelt. Dieselbe Vorsicht, die Beeren und Kirschen reif, aber fest und trocken zu nehmen, die starken Bouteillen gut gefüllt, sehr fest verstopft, dann abgekocht, endlich nach dem völligen Auskühlen, sorgsam verpicht und in trockenem kalten Keller aufzubewahren.

---

4. Lection.

Obstsäfte in Bouteillen mittelst warmen Bades aufbewahrt.

Johannisbeeren = Saft in Bouteillen.

Die gut gereiften, dann abgestreiften Beeren werden über einem mittelfeinen Siebe zerdrückt, damit der Saft durch das Sieb in eine darunter stehende Schüssel fließen kann, das übrige der Beeren wird gepreßt und der Saft zusammen noch einmahl geseihet und in Bouteillen gefüllt, endlich wie bey dem ersten Artikel der dritten Lection dieses Abschnittes, sorgsam verstopft, abgekocht, nach dem Auskühlen gut verpicht und im Keller verwahrt.

Man hat noch eine Art den Johannisbeeren = Saft sehr klar zu bekommen, dieß geschieht auf folgende Weise.

Wenn die Beeren durchgepreßt sind, so wird derselbe mit dem fünfzehnten Theil Kirschensaft vermengt und in einen Weidling über eine Nacht in den Keller gestellt, während dieser Zeit sulzt der Saft gänzlich, welches durch den Beysatz von Kirschensaft beschleunigt worden ist; diese Sulz wird nun aus dem Keller geholt und über feine Siebe unter welchen sich Porzellan = Schüsseln befinden, gethan; in einer Zeit von zwey Stunden ist die Sulz in der wärmern Luft zergangen und auf die Schüssel geflos=

sen, der Satz bleibt über dem Siebe zurück, dieser sehr klare Saft wird nun dem Vorhergehenden gleich beendet.

Weinscharl-Saft in Bouteillen.
Orangen-Saft in Bouteillen.
Citronen-Saft in Bouteillen.
Granaten-Saft in Bouteillen.

Die Früchte der oben benannten Säfte werden klein gespalten und in eine Presse gethan. Weinscharl ausgegenommen, die rein geklaubt, mit kochendem Wasser abgebrühet, dann abgeseihet, endlich in einem steinernen Mörser zerquetscht und von da erst gepreßt werden. Der erhaltene Saft wird in Flaschen gefüllt, leicht verstopft und in einen Topf, Reine oder Casserole gestellt, welche mit kaltem Wasser gefüllt ist, so zwar, daß die Flaschen über die Hälfte im Wasser stehen; man macht Feuer unter das Gefäß, und sobald es kocht, so wird auch gleich das Ganze bey Seite gesetzt; nach dem vollkommenen Erkalten wird der Saft aus den Flaschen in größere Pokale gegossen und bedeckt über eine Nacht stehen gelassen; den andern Tag, wenn der Saft nähmlich sich sehr rein gesetzt hat, so wird derselbe behuthsam in die vorigen gereinigten Flaschen gegossen; der Satz kann filtrirt werden; die Flaschen werden nun sehr fest verstopft, verbunden, abgekocht, nach dem Auskühlen verpicht und in kaltem Keller aufbewahrt, und dieß alles, so wie es in dem ersten Artikel dieses Abschnittes der dritten Lection bey den Johannisbeeren aufgezeichnet steht.

---

5. Lection.

Vom Aufbewahren der größeren Früchte.

Marillen in Bouteillen.

Es werden wohl gereifte Marillen, die sich jedoch noch etwas hart fühlen, der Länge nach von einander gespalten, mit scharfem kleinen Messer sehr fein geschält und in Flaschen gethan, die zu diesem Endzweck mit weiterem Halse geblasen werden; wenn nun eine Flasche (mit der man mehrmahlen über zusammen gelegtem Tuche aufschlägt, um sie besser zu füllen) bis auf zwey Finger unter den Ring voll gefüllt ist, so wird sie nach der angegebenen Weise (s. in der dritten Lection dieses Abschnittes, das Verstopfen betreffend) zugestopft, endlich wenn mehrere Flaschen so gefüllt sind, so werden sie überbunden, abgekocht, nach einer Viertelstunde aus dem Wasser gehoben, nach dem völligen Auskühlen verpicht und an kaltem Orte aufbewahrt. Dieses haben sie mit den Johannisbeeren in der dritten Lection dieses Abschnittes gemein. Bey der Wahl der Frucht wird darauf gesehen, daß sie wohlschmeckend reif, obgleich noch etwas fest und aber hauptsächlich ohne Makel sey, bey dem Füllen kommen in eine jede Flasche ungefähr zwölf Mandeln, die man aus den Marillenkernen schlägt.

Pfirsiche in Bouteillen.

Die Pfirsiche werden den Marillen gleich bereitet (s. den vorhergehenden Artikel).

Man muß ebenfalls darauf sehen, daß sie vollkommen reif, aber unter dem Finger sich noch etwas fest füh-

len lassen; daß man unter mehreren Sorten die schmackhafteste nehmen muß, versteht sich wohl von selbst.

Reine-Clauden in Bouteillen.

Mirabellen in Bouteillen.

Zwetschken in Bouteillen.

Die Reine-Clauden und Zwetschken können nicht wohl zusammen gepreßt werden ohne sie zu zerquetschen, durch die Hitze werden sie aber weich und legen sich dann zusammen, daher kommt es, daß ein Pokal voll angelegt nach der Behandlung im warmen Bade zur Hälfte leer wird.

Es ist demnach vortheilhafter, diese großen Gattungen Pflaumen auf die Hälfte zu spalten und den Kern herauszunehmen, welches leicht geschehen kann, indem die Frucht, obgleich vollkommen reif, doch noch etwas fest ausgesucht werden muß, sich dann gut spalten und vom Kerne lösen läßt. Die eigentliche Behandlung haben sie mit den Marillen gemein.

Die Mirabellen werden ihres kleinen Volumens wegen nicht gespalten und folglich den Kirschen gleich behandelt (s. die vorhergehende Lection).

---

6. Lection.

Vom Aufbewahren der Getränke, als: Kaffeh Thee und Obers.

Der Herr Appert, der zuerst auf die Idee gekommen ist, den gemachten Kaffeh aufzubewahren, hat folgende Versuche gemacht.

Es wurde ein Pfund Kaffeh nach der gewöhnlichen Weise kastanienbraun gebrannt, nach einigem Abkühlen gestoßen, durch ein Sieb gesiebt und in drey Bouteillen,

eine jede von einer halben Maaß Größe getheilt, hierauf ward bis zum Hals der Bouteille frisches Wasser aufgegossen, diese dann genau vermacht und nach Art der Johannisbeeren abgekocht (s. d. 3. Lection in diesem Abschnitte S. 175). Nach dem Auskühlen wurden die Flaschen bey Seite gesetzt und zwey Tage ruhig stehen gelassen, nach dieser Zeit dann behuthsam geöffnet, klar gesiehen und versucht und vortrefflich befunden, so zwar, daß diese Manier einer jeden andern vorzuziehen sey.

Herr Appert setzte die Versuche fort. Es wurde ein zweytes Pfund Kaffeh gebrannt, durchgesiebt und in drey halbe Maaß Flaschen gefüllt; der Satz von den ersten drey Flaschen ist sechs Minuten hindurch in einer Kaffehkanne gekocht und geklärt worden, nach Erfolg dessen statt des klaren Wassers in die Flaschen über den Kaffeh gegossen, diese endlich fest verstopft und dem Vorhergehenden gleich abgekocht. Dieser Kaffeh fand sich unendlich besser als der erstere und ein Eßlöffel voll in vier Loth kuhwarmer Milch gab eine Schale voll guten Kaffeh.

Bey dem dritten Versuch wurde ein Pfund Kaffeh nach dem Brennen und Stoßen in vier Bouteillen gefüllt mit dem klar gesiehenen Kaffeh der ersten drey Bouteillen und dem aus dem Satze gemachten Absude aufgefüllt und nach dem sorgfältigsten Verstopfen abgekocht und nach dem Auskühlen bey Seite gesetzt; nach zehn Tagen wurden die Bouteillen behuthsam entpropft, klar gesiehen in andere kleinere Bouteillen gefüllt, wieder verstopft und auf's neue abgekocht, endlich nach dem völligen Auskühlen an kalten trockenem Orte aufbewahrt. Nach sieben Monathen wurde diese wahre Kaffeh-Essenz versucht, zwey bis drey Kaffehlöffel voll in eine Schale voll heißem Wasser gaben einen sehr guten Kaffeh von feinstem Arom.

Thee-Absud in Bouteillen aufbewahrt.

Die vorzüglichste Eigenschaft die bey dem Thee sucht wird, ist dessen feiner Geruch; diesen vollkommen zu erhalten, wird auf folgende Weise verfahren.

Es wird in eine Flasche von einem großen Seidel (drey Achtel Maaß Gehalt) zwey Loth guter frischer Thee gethan, mit kaltem Wasser bis zur Hälfte angefüllt, sehr fest verstopft, in einen reinen großen Topf gethan, mit kaltem Wasser übergossen und zum Feuer gesetzt; ist dieses nun bis zum 60. Grad Reaumur erhitzt, so wird der Topf bey Seite gesetzt; nach dem völligen Auskühlen wird nun die Flasche heraus gehoben und aufbewahrt, den andern Tag, so wie in einem Jahre kann dieser Thee gebraucht werden; man gibt nähmlich einige Löffel voll, je nachdem das Getränk stark oder schwach seyn soll, in eine Theekanne voll warmen Wassers, um ihn gleich genießen zu können. Die Bouteille kann nach ihrem Aufmachen einen Monath lang dauern, ohne zu verderben.

Aufbewahrtes Obers (Sahne) in Bouteillen.

Zum Aufbewahren muß natürlicher Weise das Beste genommen werden, so nehmen wir zu diesem das unter den Nahmen Schlagobers bekannt ist. Dieses wird nun in einer verzinnten Casserole abgekocht und bey Seite gesetzt. Nach dem völligen Erkalten wird dasselbe durch ein nicht zu feines Sieb geseihet und in Bouteillen bis an deren Hals gefüllt; eine jede dieser Bouteille wird nun sehr fest verstopft, verbunden und in einen großen Topf, der zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt ist, gethan, so daß das Wasser bis an den Ring der Bouteille reiche; der Topf wird sonach zum Feuer gesetzt und bedeckt; ist das Wasser endlich in's Kochen gerathen, so läßt man es eine volle

Stunde lang kochen; dann wird das Ganze vom Feuer gehoben und kalt gestellt. Nach vollkommenem Erkalten werden die Bouteillen sorgsam verpicht und in kalten trockenem Keller aufbewahrt. Die Erfahrung lehrt, daß das so mit aller Aufmerksamkeit behandelte Obers in zwey und mehreren Jahren gerade so frisch und wohlschmeckend ist, als es den ersten Tag nur immer seyn konnte.

VIII. Abschnitt.

Von warmen Getränken.

1. Lection.

Die Art den Kaffeh zu bereiten.

Die Art den Kaffeh in Kannen und Töpfchen zu kochen, ist so allgemein als fehlerhaft anerkannt, daß noch etwas darüber zu sagen, überflüßig wäre; allein bey dem Uebergange von einer Bereitungsweise zu einer andern hat sich ebenfalls ein Fehler eingefunden, der jener Ueberzeugung des Bessern im Wege stand; wir werden im Verlauf dieser Lection darauf kommen.

Vor ungefähr fünfzehn Jahren hat ein Herr Dubelloi durch wiederholte Versuche heraus gebracht, daß dieses liebliche Getränk durch die Einwirkung der Siedhitze an seinem feinen Aroma bedeutend verliere; er hat endlich Maschinen erfunden, wo derselbe fein gerieben, aufgeschüttet und nur mit kochendem Wasser übergossen wurde; das Getränk gewann außerordentlich an Wohlgeruch. Die nach Herrn Dubelloi angegebenen und nach ihm benannten Kaffeh-Maschinen sind vervollkommt und diese Bereitungsweise gesucht und bekannt; die feinen Gaumen fanden indessen, daß dem auf diese Weise bereiteten Kaffeh noch immer etwas fehle, das selbst das gesteigerte Aroma nicht

ganz ersetzen konnte, nähmlich was, mit Zucker modificirt, den specifischen Geschmack dieses Getränkes ausmacht; die kluge Sparsamkeit verfiel zuerst auf die Abhülfe dessen; man hat nähmlich angefangen, den übrig bleibenden Satz zu kochen; auf diese Weise hat man das Bittere, welches in den erdigen und harzigen Theilen der Kaffehbohne inne wohnt und nur mittelst längeres Kochens heraus gezogen werden kann, erlangt; und so ist man zu der jetzigen anerkannt besten Bereitungsweise gekommen.

Diese Bereitungsart ist übrigens so einfach und leicht, daß sich gar nichts hinzu setzen läßt, wenn nicht einige Erinnerungen, die nur auf Sorgsamkeit und Aufmerksamkeit hindeuten.

Der Kaffeh wird in einer verschließbaren eisernen Röhre, die sich um ihre Achse drehen läßt, über mäßigem Feuer kastanienbraun geröstet; lassen die Kaffehbohnen, wenn sie zu dieser Farbe gelangt sind, ihr wesentliches Oehl durchdringen, so daß sie ein glänzend festes Ansehen erlangen, welches unter der Benennung daß der Kaffeh schwitze, bekannt ist, so ist derselbe richtig geröstet und muß sogleich über ein reines Papier ausgeschüttet und dünn aus einander gestrichen werden, um die noch fort wirkende Hitze möglichst zu hemmen. Nach dem Auskühlen wird derselbe gerieben und vier Loth in eine angemessene Kaffehmaschine über das im obern Aufsatze befindliche Siebchen gethan mit einem zu diesem Endzwecke bey einer jeden solchen Maschine befindlichen Stampfer stark nieder gepreßt und nur mit sechs Kaffehbecherl voll sehr klarem aber kochend heißen Kaffehsudes begossen und zwar vom Anfange nur mit zweyen und dann mit den vier andern; in einer Zeit von fünf Minuten ist der Kaffeh goldrein durchgeflossen und man erhält ungefähr acht Schalen sehr wohlschmeckenden Obers-Kaffeh, voraus gesetzt, daß das

Obers von bester Sorte sey. Diejenigen die starken Kaffeh vorzugsweise lieben, werden bey dieser Bemessung den Mund ziehen, zur Beschwichtigung dieses stillschweigenden Einwurfes will ich nur auf die anempfohlene Aufmerksamkeit folgendes kleine Geheimniß aus eigenen Versuchen entgegen stellen. Die unerläßliche Aufmerksamkeit ist, daß der Kaffeh zur jedesmahligen Bereitung frisch geröstet, der Durchfluß nicht mehr gewärmt und vor dem Einschenken mit einem Löffel durch einander gemengt werde.

Das seyn sollende Geheimniß besteht darin, daß man möglichst weiches Wasser zum Abkochen des Subes nehme; noch besser aber, man nehme eine kleine Messerspitze voll calcinirter Pottasche, dadurch wird das harte Wasser corrigirt und die bestmöglichste Auflösung erzweckt; das Kochen des Subes kann eine halbe Stunde lang dauern, er wird dann einige Stunden bey Seite gesetzt, um denselben sehr klar zu bekommen, welches zwar nur dadurch vollkommen geschehen kann, daß man während des Kochens eine Messerspitze voll fein geriebener Hausenblase hinein wirft, es ist übrigens hinlänglich bekannt, daß zu einem guten Obers-Kaffeh das Obers unerläßlich gut und dick seyn muß.

Zum schwarzen Kaffeh dürften nur schwache fünf Becher kochend heißen Subes aufgegossen werden; welche dem zu Folge nur vier Schalen schwarzen kräftigen Kaffeh geben. Das minder oder mehr Starke bey diesem Getränke kommt übrigens nur auf den Trinkenden selbst an; er darf ja nur das Gewicht vermindern oder vermehren. Bey den Versuchen des Herrn Dubelloi fand sich's, daß die erste Schale der dritten gleich, die zweyte die Beste, die vierte die schwächste sey; aus dieser Ursache muß man den Kaffeh nach beendetem Filtriren mit einem Löffel durch einander mengen.

Der Sud nur lauwarm aufgegossen, gibt einen noch

feiner schmeckenden Kaffeh; allein der Durchfluß braucht acht Mahl so viel Zeit als der Vorhergehende, und bey dem Aufwärmen muß man dann sehr auf seiner Huth seyn und denselben nur trinkbar heiß von der Spiritus-Lampe heben; ist der Kaffeh unversehener Weise bis zum Sieden gelangt, so ist die Hälfte seines Werthes verloren.

2. Lection.

Den Thee betreffend.

Fast eben so ausgebreitet und beliebt, wie der Kaffeh, ist das Getränk, welches aus den Blättern des Thee-Baumes bereitet wird. Dieses Gewächs wird in China und Japan wild gefunden, aber auch daselbst seines Nutzens wegen sorgfältig angebauet. Es erreicht eine Höhe von fünf bis sechs Fuß, und der Stamm ist von unten auf mit Aesten besetzt, welche wiederum viele Sprossen treiben, so daß er das Ansehen eines Strauches hat. Man kennt zwey Gattungen davon, den braunen oder Thee-Bohe (Thee-Boy, auch im gemeinen Leben Thee-Buh) und den grünen Thee. Von den jungen Blättern, wie wir sie getrocknet erhalten, kann man nicht wohl auf die wahre Gestalt und Beschaffenheit der ausgewachsenen schließen. Man vermehrt diesen Baum durch den Samen, und besetzt damit theils Acker-Raine, theils eigene Felder von beträchtlicher Größe. Ehe der Baum drey Jahre alt ist, wird kein Blatt davon gepflückt, und im siebenten Jahre hauet man ihn bey der Wurzel ab, damit er von neuem treibe. Das Einsammeln der Blätter erfordert eine besondere Vorsicht und Aufmerksamkeit. Jedes Blatt muß einzeln gepflückt werden, und die Versäumung eines ein-

zigen Tages macht oft einen merklichen Unterschied in der Güte und dem Werthe der Blätter. Die erste Lese ist im Anfange des Märzes, wo die Blätter noch nicht ganz entfaltet und ausnehmend fein sind. Diese geben den sogenannten Blumen-Thee oder Kaiser-Thee, und werden nur für den Kaiser und für fürstliche Personen aufgehoben. Die zweyte Sammlung geschieht im Anfange des Aprils, und die dritte und letzte im May. Bey der zweyten finden sich auch noch junge unentfaltete Blätter, welche so zart wie die ersten sind, diese werden ausgesucht und besonders gelegt; sie machen die beste Sorte des gemeinen, verkäuflichen Thees. Die allerschlechtesten Blätter brauchen die Chineser, um damit seidene Zeuge kastanienbraun zu färben.

Frisch haben die Blätter keinen sonderlichen Geruch, und einen grasbitteren, ekelhaften Geschmack. Der Aufguß davon verursacht Betäubung und Schwindel. Sie werden aber noch an demselben Tage, wo sie eingesammelt sind, geröstet, und dann verliert sich jene schädliche Eigenschaft. Läßt man sie ungeröstet bis zum folgenden Tage liegen, so werden sie schwarz und verderben. Zum Rösten sind öffentliche Gebäude errichtet, und besondere Aufseher dazu bestellt, um den durch Unwissenheit oder Nachlässigkeit entstehenden Schaden zu verhüthen. In jedem dieser Gebäude befinden sich zehn bis zwanzig Platten, auf welche die frisch gepflückten Blätter geschüttet und dann mit den Händen öfters umgewendet werden. Wenn die Blätter stark schwitzen und so heiß werden, daß man sie nicht gut angreifen kann, so nimmt man sie mit hölzernen Krücken heraus, breitet sie auf Binsenmatten aus, und rollt sie mit hohlen Händen, damit sie gekrauset werden.

Dieses Rösten und Rollen geschieht etliche Mahle. Zuletzt verschließt man den Thee sehr sorgfältig in zin-

nerne Gefäße, und verwahret ihn vor dem Zutritte der freyen Luft, weil er sonst seine beste Kraft verliert.

Wenn er noch kein volles Jahr gelegen hat, ist er zwar am schmackhaftesten, benebelt aber den Kopf und erregt andere schlimme Zufälle. Man trinkt ihn daher erst nach einem Jahre, und zwar ebenfalls wie die Araber den Kaffeh, ohne Zucker und Milch. Von dem köstlichen Geruche und Geschmack, den dieses Getränk in China und Japan selbst hat, versichern glaubwürdige Reisende, daß man sich auswärts keine Vorstellung machen könne. Auch der beste Thee, welcher nach Europa geschickt wird, hat hier das Aroma nicht mehr, wodurch er sich in seinem Vaterlande so sehr empfiehlt. Hierzu kommt die betrügerische Vermischung mit fremden Blättern, die nachlässige Behandlung dieser Waare auf den Schiffen u. s. w. Rußland führt uns jetzt Chinesischen Thee zu Lande zu, und dieser hat große Vorzüge vor demjenigen, welchen wir durch seefahrende Nationen erhalten.

Vermuthlich rührt dieß von dem Unterschiede der See- und Landluft her.

In China ist der Thee schon seit undenklichen Zeiten im Gebrauche gewesen, den Europäern ward er aber erst um das Jahr 1600 durch die Holländische, Ost-Indische Handlungsgesellschaft bekannt. Es fehlte der Gesellschaft nicht an erkauften Lobpreisern dieser neuen Waare, welche die vermeinten Tugenden derselben in Schriften ausposaunen mußten, so daß sie bald in ganz Europa beliebt ward.

Jetzt sollen jährlich dreyßig Millionen Pfund Thee aus China nach Europa, größten Theils durch englische Schiffe gebracht werden.

Der Theeaufguß pflegt überall nach einer und derselben Manier vor sich zu gehen. Man gibt nähmlich in eine Thee-Kanne von acht Schalen Inhaltes, einen

halben Becher voll Thee der besten Sorte, begießt diesen mit einem Becher voll kochenden Wassers, nach einer Minute Zeit wird dieses wieder herab geseihet, wodurch den Blättern das Herbe benommen wird; nun wird die Thee-Kanne ganz voll mit heißem Wasser angefüllt und nach zwey Minuten das Getränk servirt; man füllt die Kanne auf's neue mit kochendem Wasser, und nach vier Minuten ist dieses mit dem Geschmacke und lieblichem Geruche der Theeblätter gesättiget und kann wieder gebraucht werden; es wird dann zum dritten und vierten Mahle aufgegossen, bis derselbe endlich nur sehr schwach seine Eigenschaften äußert.

Thee mit Obers,
Thee mit Rum.

Diese Benennungen deuten auf das modificiren desselben Getränkes mit Obers oder Rum, oder auch mit beyden zugleich.

Zum Thee mit Obers wird das letztere roh und kalt, aber von der besten Qualität, nur ein schwacher Eßlöffel zu einer Schale beygemischt; zugleich aber einiges Gebäcke, Echaude-Kipfel, Apostel-Kuchen und dgl. mehr präsentirt.

Thee mit Rum weicht von dem einfachen Thee-Aufguße nur in so weit ab, daß man in denselben wohl noch ein Mahl so viel, und auch mehr Zucker nimmt, und auf eine Schale einen Kaffeh-Löffel voll vom feinsten Rum beymischt.

Man nimmt auch Thee mit Obers und Rum zugleich, und das Getränk ist wunderlieblich, wenn man nur viel Zucker und wenig Rum beysetzt.

Das Theetrinken war wohl nie so im Schwunge als gerade jetzt, wo keine Versammlung oder Zusammenkunft gehalten werden kann, ohne mit diesem Getränke bewir-

thet zu werden, als wenn er den Gemeingeist beleben, die Zungen lösen und die Unterhaltung gleichsam anspinnen möchte. Daher auch die Einladungen zu Thee, Soirées, Conversation, Concert, sogar Thee-Dansans, wo derselbe immer die Hauptrolle spielt. Hierzu sind dann die Vorrichtungen mit gehöriger Eleganz aufgestellt. Die Thee-Kanne von Silber in gehöriger Größe und von wunderschöner Arbeit, mit einer Spiritus-Lampe, um die Wärme des Getränkes gleichförmig zu erhalten, die Obers-kanne und Zuckerbüchsen vom schönsten Krystalle in neuester Façon geschliffen, eine ganze Sammlung Thee-Schalen, wovon eine jede in ihrer Art ein Meisterstück ist, endlich ein Körbchen von Filigrain, wo die Kaffeh-Löffeln sich so zu sagen in sich selbst spiegeln. Zuletzt das verschiedenste Backwerk sehr zierlich auf schönem Porzellan, Glas oder Silber aufgerichtet, dann so viel Teller aus der Conditorey und des seltensten Obstes. Die Dame vom Hause verläßt die Thee-Kanne nicht, und bewirthet einen jeden der Gesellschaft, mit einer Grazie, die dem lieblichen Getränke eine noch lieblichere Würze ertheilt. Dabey herrscht ein ungebundener, feiner Conversations-Ton, wie derselbe nur unter dem Vorsitze der feinen Artigkeit, Gefälligkeit und des lebendigsten Witzes sich entwickeln kann.

Nur so läßt sich es erklären, warum Zusammenkünfte dieser Art so allgemein geliebt werden.

---

3. Lection.

Von der Bavaroise.

Dieses Getränk gehört noch zur Kategorie der Thees, denn es ist nichts anders als Frauenhaar-Thee, der die medicinische Eigenschaft hat, wohlthätig zu wirken, und vermöge seines feinen Geschmackes zugleich als eine Leckerey betrachtet wird.

Man gibt so viel von diesem Frauenhaar-Thee als man leicht zwischen zwey Finger nehmen kann, in eine kleine Thee-Kanne; und begießt sie mit zwey Kaffeh-Becher voll kochenden Wassers, nach ein paar Minuten wird dieser Aufguß in drey Gläser, ein jedes von eines Seitels Größe, und die zum vierten Theile mit gehackten Zucker gefüllt sind, gegossen; sobald der Zucker aufgelöset ist, so wird ein jedes dieser Gläser mit kuhwarmer aber abgekochter, heißer Milch aufgegossen und als Bavaroise präsentirt. Man pflegt Milchbrot, Kipfel oder sonst ein Gebäck als Imbiß beyzulegen.

Bavaroise mit Limonien.

Der vorhergehende Frauenhaar-Thee wird statt mit zwey Kaffeh-Becher, mit drey Mahl so viel kochendem Wasser aufgegossen, und nach vier Minuten über dasselbe Quantum Zucker gegossen, dann auf ein jedes Glas der Saft einer kleinen halben Limonie gepreßt, und durch einander gemengt.

Zu dieser Bavaroise pflegt man kein Gebäck zu präsentiren.

Beyderley Getränke werden aber gewöhnlich mit Frauenhaar-Syrup bereitet (V. Abschnitt, 6. Lection). Es werden nähmlich in ein Glas bis auf zwey Drittel mit

kochend heißer Milch gefüllt, drey Eßlöffel voll des benannten Syrup zu gegossen und durch einander gemischt.

Zu jener mit Limonien, wird der Syrup in's kochende Wasser gegossen, und mit dem Safte einer halben Limonie verstärkt.

---

4. Lection.

Gesprudelter Wein (Chaudeau).

Von der gewöhnlichen Weinsuppe bis zum Chaudeau, ist nur ein Schritt, der in der Steigerung des feinen Geschmackes besteht, und doch wird kein Zuckerbäcker Weinsuppe machen, ob er sich gleich nicht weigern darf, den Chaudeau zu bereiten; so gibt die Küche den Chaudeau als Sulz, der Zuckerbäcker aber als Gefrornes, und man darf sich gar nicht wundern, wenn es Zuckerbäcker gibt, die keinen gesulzten, und Köche, die keinen gefrornen Chaudeau zu machen wissen.

Eine Viertelmaaß alten, österreichischen Wein mit acht Loth Zucker versüßt, mit vier Eyerdottern über dem Feuer bis zum kochend heiß werden, geschlagen, gibt eine Weinsuppe, zu der man Kipfel oder sonst feines Brot präsentirt. Eben so viel Wein, zwölf Loth Zucker, der Saft einer halben Limonie und acht bis zehn Eyerdotter über einem schwachen Kohlenfeuer mit einer feinen Ruthe so lange emsig geschlagen, bis es in einen dicken, sehr feinen Schaum verwandelt ist, gibt den Chaudeau.

In diesen Chaudeau werden anderthalb Loth gut aufgelösete, und bis auf ein Viertelseitel eingekochte Hausenblase, dann etwas weniges fein gestoßener Zimmt und fein geschabte Muscaten-Nuß beygesetzt; in die Form gegossen, und in's Eis gestellt, gibt den gesulzten Chaudeau;

endlich mit Rheinwein angemacht, mit sechzehn Loth Zucker versüßt, und dem Safte einer ganzen Limonie gewürzt, gibt die Masse zu Gefrorenem dieses Nahmens.

Daß man in diesem Steigern noch viel weiter gehen kann, unterliegt keinem Zweifel, so z. B.:

Chaudeau aus Champagner-Wein,
Chaudeau aus Madera-Sect,

werden wohl die feinsten Gaumen in Extase bringen.

Eyer-Punsch.

Zu den Ingredienzen des oben erwähnten Chaudeau's kommen noch ein Achtel Maaß Rum, vier Eyerdotter, vier bis sechs Loth Zucker, der Saft einer ganzen Limonie nebst der Schale einer Orange, diese geben den Eyer-Punsch.

Bey einer jeden dieser Bereitungen muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß die Masse immer gleich durch einander geschlagen werde. Man behandelt es gern in einem Topfe, der so gewählt wird, daß die Masse denselben nur zum dritten Theile füllt; der Topf wird über Gluth in eine Gluthpfanne gesetzt, und mit einer gut gebundenen Ruthe aus gedörrten Birkenruthen so lange emsig geschlagen, bis es ganz verdickt, in einen feinen Schaum verwandelt, den Topf füllt; man nimmt es dann sogleich vom Feuer, schlägt noch ein paar Minuten fort, und servirt es sonach in hierzu bestimmte Becher oder Gläser; wird der rechte Augenblick versäumt, und man läßt es zu lange auf dem Feuer, so stocken die Eyerdotter, und das Ganze ist geronnen und sehr unansehnlich.

5. Lection.

Bischof.

Es werden vier bittere Orangen über schwacher Gluth auf einem Röstchen langsam von allen Seiten abgebraten, in eine große Thee-Kanne nebst einem halben Pfunde Zucker gethan, mit anderthalb auch wohl zwey Bouteillen Burgunder Wein begossen, mit einigen Stückchen feiner Zimmtrinde und einigen Gewürznelken gewürzt und zugedeckt, unter die Theekanne wird eine Spiritus-Lampe gesetzt; nachdem das Getränk kochend heiß geworden ist, (kochen darf es nicht) so werden die Orangen mit einem Löffel etwas ausgepreßt. Das Ganze durch einander gemengt und sonach in Gläsern servirt.

Nicus.

Das vorhergehende Getränk wird dahin modificirt, daß man statt der Orangen eine Muscaten-Nuß nebst einem Lothe Zimmt und sechs Gewürznelken grob überstoßen, in ein Säckchen von feinen, reinen Linnen bindet, und nebst dem Zucker mit dem Weine in eine Theekanne gibt. Die Lampe wird dann darunter gesetzt und das Getränk erhitzt, jedoch so langsam, daß es eine Stunde ungefähr infusiren kann; es wird von Zeit zu Zeit mit einem Löffel durch einander gerührt; nachdem es kochend heiß geworden ist, so wird die Lampe ausgelöscht, und der Nicus erst in fünf Minuten darauf abgegossen, um daß man nicht warten muß, bis derselbe im Glase auskühlt, indem dadurch viel von dessen Geist verflüchtiget.

---

6. Lection.

Punsch.

Es werden in eine große Punsch-Schale vier bis sechs Limonien gepreßt, und dieser Saft durch eine Serviette geseihet, über dieses wird eine Maaß heißer Thee, und eine halbe Bouteille feiner Rum gegossen; über die Schale werden nun zwey Silberspießchen gethan, und über diese ein Stück Zucker von anderthalb Pfund gelegt; diesen Zucker begießt man nun mit dem übrigen Rum, und hält ein Stück brennendes Papier darunter, es fängt sogleich an zu brennen, derselbe zerschmilzt und tropft in die Masse, die man mit einem Löffel bewegt, und immer wieder über den Zucker aufgießt. Will man denselben stark haben, so gießt man ihn noch brennend in die erwärmten Gläser; soll derselbe schwächer seyn, so läßt man ihn noch länger brennen, auch oft so lange als er nur brennen mag.

Punsch mit Reißschleim.

Wird dem vorhergehenden gleich gemacht, statt des Theeaufgusses wird eben so viel durchgeseiheter, dünnflüßiger Reißschleim genommen.

* Aus vier bis sechs Loth rein gewaschenem Reiß, mit fünf Viertel Maaß Wasser in einem Topfe zugesetzt, erhält man nach anderthalbbstündigem Kochen eine Maaß dünnflüßige, milchweiße Flüßigkeit, die Reißschleim genannt wird.

Punsch mit Orangen.

Zu diesem Punsche pflegt man zehn bittere Orangen über dem Zucker abzureiben, und in die Schale mit einem

Messer herab zu schaben, die übrige Behandlung bleibt dann jener von dem ersten Punsch gleich.

Man bedient sich fast ausschließlich des Punsch-Syrups oder Punsch-Essenz (s. V. Abschnitt), ist der Syrup gut, so ist es eine wahre Bequemlichkeit, man darf das Glas nur zum vierten Theile anfüllen, und dann mit kochend heißem Thee völlig aufgießen, und das Getränk ist bereitet. Allein sind solche Massen ein paar Jahre alt, so sind sie nicht mehr gut, ja man hat Beyspiele, daß sie der Gesundheit nachtheilig werden.

IX. Abschnitt.

Die Chocolade betreffend.

Die Chocolade wird von unseren Zuckerbäckern weder bereitet noch zum Kaufe geführt; allein es ist nicht weniger wahr, daß deren Bereitung zu ihrer Kunst gehört. Ich kann zwar nicht meinen Leserinnen zumuthen, daß sie sich mit dieser schweren Arbeit befassen wollen; allein die Voraussetzung, daß ihnen das Wissen der Bereitung angenehm seyn kann, ist Beweggrund genug um einen Versuch aufzuzeichnen, und sie so in den Stand zu setzen, im vorkommenden Falle mit Verstand und Sachkenntniß zu urtheilen.

1. Lection.

Vom Cacao.

Dieser schöne Baum ist in dem Theile von Amerika und West-Indien einheimisch, welcher zwischen den Wendezirkeln liegt. Er hat ungefähr gleiche Größe mit einem Orangen-Baume, dessen Frucht drey Zoll dick und noch ein Mahl so lang ist, und einer Gurke ähnelt. Mitten in derselben liegen zwanzig bis dreyßig Samenkörner, breiter

und dicker als Mandeln, aber nicht so lang. Sie sind mit einer rauhen, schwarzrothen Haut umgeben. Die Farbe des Kernes ist dunkelviolett. Ihr Geschmack hat eine angenehme Bitterkeit, welche sie köstlicher macht als die süßesten Mandeln, dabey besitzen sie ungemein viel Oehl.

Wegen dieser herrlichen Frucht schätzen die Indianer den Baum so hoch, daß sie ihm den Nahmen Gottesbaum gegeben haben.

Sobald die Früchte abgebrochen, schneidet man sie der Länge nach auf, nimmt die Kerne heraus, schüttet sie in Fässer, deckt sie zu und läßt sie einige Tage lang stehen, wodurch sie in eine Art von Gährung gerathen, und die dunkle Farbe bekommen. Nachher werden sie auf Matratzen geschüttet und an der Sonne getrocknet.

Die Landeseinwohner machen von den Cacao-Bohnen einen vielfältigen Gebrauch. Sie zerstoßen sie und bereiten mit Milch oder Wasser verschiedene Speisen davon; auch dienen sie, wie der Kaffeh, zur Bereitung eines sehr nahrhaften und stärkenden Getränkes. Dieses Getränk, bekannt unter dem Nahmen Chocolade, lernten die Spanier zuerst bey den Mexicanern kennen.

Bey der großen Consumption dieser Frucht haben wir Europäer Gelegenheit gehabt, die verschiedenen Sorten des Cacao zu unterscheiden, um die möglichst beste Wahl und gehörige Assortirung zu treffen. Der von Caraca ist der beste, aber zu trocken; jener von Domingo und Martinique zu fett und scharf. Die beste Zusammensetzung ist ein Theil des von Caraca, dann St. Magdalain, und endlich Barbieh.

Man muß noch darauf sehen, daß die Bohnen nicht zu alt, wurmstichig, zu viel verschimmelt und mit Erde beschmutzt sind. Ob man gleich fast keine findet, die nicht unter der Schale etwas Schimmel hätte, welches zwar

durch das vorzunehmende Rösten verbessert wird, wenn nähmlich der Schimmel nicht zu häufig und die Bohnen nicht zu alt sind.

Sonderbar, daß nur die Cacao-Bohnen aus Caraca diesem unterworfen zu seyn scheinen. Denn gewöhnlich findet man den Cacao von den übrigen Inseln sehr gesund und ohne allen Schimmel.

---

2. Lection.

Bereitung der Chocolade.

Die Cacao-Bohnen werden sorgsam ausgesucht, damit keine angefaulte, verschimmelte oder wurmstichige hinzu kommt. Sie werden nun in eine eiserne Trommel, in welcher man den Kaffeh zu brennen pflegt, gethan, und über gelindem Feuer bewegt, bis die Schalen aufzuspringen anfangen, welches man durch ein leichtes Knacken gewahr wird, oder man versucht die Bohnen; springt die Schale von dem Kerne, wenn man sie zwischen den Fingern etwas preßt, so nimmt man sie vom Feuer, und löset die reinen Kerne sorgsam heraus.

Bey Bereitung einer Menge von zwanzig bis dreyßig Pfund, wie es bey den Chocolade-Fabrikanten zu geschehen pflegt, wird der Cacao in hierzu geeignete Durchschläge gethan, und hierin schnell bewegt; dadurch wird die Schale auf eine schnellere und leichtere Art vom Kerne gebracht, dieses Brechen wird wiederholt, bis die Kerne von aller Schale entblößt sind, dann läßt man sie noch durch eine kleine Hand-Windmühle laufen, um sie von allem Staube rein zu bekommen.

Da es hier nur darum zu thun ist, daß meine Frauen wissen, aus was die Chocolade besteht, und wie sie berei-

tet wird, so reicht es hin, wenn sie den Versuch mit einem halben Pfunde Cacao wagen, hierzu braucht man dann die größeren Geräthschaften nicht.

Jetzt werden die abgeschuppten Bohnen auf's neue geröstet, und zwar nur über schwachem Feuer, bis sie durch und durch erhitzt sind, welches sich dadurch zeigt, daß sie, dem Kaffeh gleich, zu schwitzen anfangen, man nimmt sie sogleich vom Feuer, und schüttet sie in erwärmte Mörser.

Zu feiner Chocolade werden gewöhnlich zu sechzehn Loth Cacao zwölf Loth Zucker genommen; dieser Zucker wird fein gestoßen und zur Hand gerichtet.

Man hat schon bey dem Rösten der Bohnen, ja noch früher, einen steinernen oder auch nur messingenen Mörser sammt dem Stößer (Keule) zum Feuer an den Herd hin gelegt, und zwar mit dem Boden desselben zur hervor geschürten Gluth gerichtet, um daß derselbe Zeit habe, so heiß zu werden, daß man den Finger keine Secunde lang darauf halten kann. In den so gehitzten Mörser werden die schwitzenden Bohnen gethan, und mit dem Stößer so lange und emsig gerieben, daß die Bohnen ganz zu Oehl geworden sind, jetzt wird der Zucker hinzu gethan, das Oehl verdickt, und das Reiben wird nicht leicht möglich; man stößt nun die Masse, bis sie so fein geworden ist, daß man sie, zwischen den Fingern gerieben, butterlind fühlt, auf die Zunge genommen, dieselbe sich auflöset, ohne daß man im mindesten etwas Rauhes fühlt. Diese Arbeit ist schwer und anhaltend; allein nur dadurch kann die Chocolade fein und wohlschmeckend werden, aus dem Mörser wird die Chocolade nun in kleine, von englischem Bleche gemachte, langviereckige Formen, von einer halben Fingerhöhe, die ungefähr zwey Loth von der Masse fassen, gethan; sobald dieselbe in diese Formen

gefüllt ist, so werden sie über ein Blech gestellt, und mit diesen über der Tafel aufschlagend, so lange bewegt, bis die noch immer weiche Chocolade über ihrer Oberfläche glatt und glänzend geworden; durch dieses eine geraume Zeit lang anhaltende Schlagen mit dem Bleche wird auch noch die in den Formen eingeschlossene Luft heraus getrieben; ist dieses Schlagen und Klopfen mit dem Bleche beendet, so wird nachgesehen, ob nicht etwa hier und da ein kleines Bläschen an der Oberfläche sichtbar wäre, in diesem Falle werden sie mit einer Stecknadel aufgestochen, die Luft entsteigt, und der Teig fließt wieder zusammen. Nun wird das Ganze an einen trockenen Ort kalt gestellt.

Den anderen Tag, oder auch früher, wird die Chocolade aus den Formen genommen, welches leicht von Statten geht, man darf nur die Form umstürzen und leicht aufschlagen, oder man versucht die Form an entgegen gesetzten Ecken aus einander zu wenden, und die Tablette springt heraus.

Dieses wäre nun die einfachste und die gesündeste Chocolade, allein für unseren verwöhnten Gaumen zu einfach, mit zu wenig vorherrschendem Geschmacke versehen. Diesem pflegt man auf folgende Weise nachzuhelfen.

Es werden drey Kaffehlöffel voll mit Zucker, sehr fein gestoßener Zimmt, der dritten Theil so viel Gewürznelken, und der sechsten Theil so viel Muscaten-Blüthe, welche beyde ebenfalls mit Zucker fein gestoßen worden sind, zu Ende der Arbeit in die Chocolade vermengt.

Bey größeren Arbeiten werden eigene Geräthschaften nothwendig, und zwar eine glattpolirte, eiserne Platte, von zwey Fuß breit, zwey und einen halben Fuß lang, und ein und einen halben bis zwey Zoll stark. Diese Platte muß sich der Länge nach bis auf zwey Zoll nach und nach vertiefen, über einem Gestelle befestigt, das an dem obe-

ren Ende an die Mitte des Körpers eines Arbeiters reicht; unter die Platte muß eine Gluthpfanne gestellt werden können, woraus dieselbe ihre Wärme erhält.

Hierzu gehört eine eiserne, ebenfalls polirte Rolle, welche die Form eines Walkers hat, und ebenfalls mit Handgriffen versehen ist, um geschickt gehandhabt werden zu können; endlich ein eisernes Spatelchen, welches die Form der Mahlerspatelchen hat, nur bedeutend größer, um die Chocolade von den Seiten immer in die Mitte schieben zu können.

Sind die Cacao-Kerne in den gehitzten, eisernen Mörsern öhlig gestoßen, so werden sie theilweise über die erwärmte Platte aufgetragen, und mit der eisernen Rolle auf und ab gestrichen, wodurch sie sehr fein und schnell zerquetscht werden. Auf diese Weise wird die Arbeit bedeutend verkürzt, und die nothwendige Feinheit der Chocolade erreicht.

---

3. Lection.

Vanille-Chocolade.

Vanille-Chocolade unterscheidet sich von der vorhergehenden durch den Zusatz der Vanille; dann bleibt die Würze von Zimmt, Gewürznelken und Muscaten-Blüthe weg.

Die Vanille wird mit noch ein Mahl so viel Zucker fein gestoßen, als sie allenfalls im Volumen beträgt, in Betracht, daß sie ein fetter Körper, und sich nicht leicht ohne Mittelkörper pulverisiren läßt. Die stärkere oder schwächere Würze hängt von jenen ab, für den sie bereitet wird; ein Eßlöffel voll solcher mit Zucker pulverisirten

Vanille dürfte hinreichen, um ein Pfund Cacao hinreichend zu würzen.

Gesundheits-Chocolade.

Die Gesundheits-Chocolade wird mit äußerst wenig Zucker bereitet, so nimmt man z. B. ein halbes Pfund Zucker auf drey Pfund Cacao, und bereitet sie, wie es in der zweyten Lection angezeigt worden, aber ohne alle Würze.

Moos- (Lichen-) Chocolade.

Es wird ein halbes Pfund schnell abgebrühtes, wieder getrocknetes und pulverisirtes, isländisches Moos oder Flechte, und zwey Loth ganz fein gepulverte Salep-Wurzel in den Teig von einem halben Pfunde Cacao gethan, und in die Chocolade vermengt, ein Eßlöffel voll dieser geriebenen Chocolade reicht hin, eine Tasse von diesem Getränke zu geben.

---

4. Lection.

Spanische Chocolade.

Diese Chocolade unterscheidet sich von der unsrigen dadurch, daß die Cacao-Kerne nicht gestoßen, sondern über, unsern eisernen Platten gleichen, aufgerichteten, in den Pyrenäen gebrochenen und geschliffenen Steinplatten, mit Walkern aus demselben Steine gerieben wird, und zwar so, daß nur das Oehl, und das feinste der fleischichten Theile des Cacao in ein vor der Platte aufgerichtetes Gefäß über den hierzu bestimmten Zucker fließe, dieser wird nun mit dem Oehle zu Teig abgerührt, und noch

ein Mahl gerieben, nachher gewürzt, und in die hierzu bestimmten Formen gethan.

In Bayonne wird die Chocolade auch ohne allen Zucker bereitet, und in rollenähnliche Formen gethan.

Mailändische Chocolade.

Die mailändische Chocolade wird der spanischen gleich über steinernen Platten mit eben solchen Rollen behandelt. Dieser Stein wird unweit Mailand gebrochen, ist sehr hart, und wird feinrippig vorgerichtet. Die Arbeit geht dann viel schneller und vollkommener von Statten, wodurch hauptsächlich diese Chocolade vorzüglicher, als alle andere geschätzt wird.

Vacaca Chinorum.

Zu acht Loth gerösteten und zu Oehle abgerührten Cacao-Bohnen werden zwey Loth Vanille, eben so viel feiner Zimmt, 48 Gran grauer Ambra, und sechs Loth Zucker gethan, und der übrigen Chocolade gleich beendet, eine kleine Messerspitze voll parfumirt die ganze Schale; restaurirt den Magen und die verlornen Kräfte.

Die Chineser sollen besonders starken Gebrauch von derselben machen.

5. Lection.

Bereitung der Chocolade-Getränke.

Milch-Chocolade.

Man pflegt auf ein Zeltchen von zwey Loth einen Becher Milch oder sechs Loth derselben zu nehmen. Die Chocolade wird gröblich überschnitten, erst mit etwas Milch über dem Feuer zerlassen, fein abgerührt, endlich mit der gehörigen Milch genäßt, und sodann einige Minuten lang kochen gelassen, in die Chocolade-Kanne gegossen, gekocht, und hernach bey Seite gethan, um es einige Zeit ruhig stehen zu lassen, endlich mit einem Chocolade-Sprudel gesprudelt; der Schaum wird herab genommen, und in den Becher gethan, wenn derselbe gehäuft voll ist, so wird ein glühend gehitztes, eisernes Schäufelchen darüber gehalten, der Schaum bekommt eine Art feiner Kruste, und bleibt so. Es werden auf diese Weise mehrere Becher angehäuft und so präsentirt; was sich von der Chocolade nicht mehr sprudeln läßt, wird als Nachguß in eine kleine Kanne gegossen, und den Schalen beygesetzt.

Ein zu langes Kochen schwächt den feinen Geschmack des Getränkes. Das ruhige Stehen nach dem Aufkochen bezweckt das bessere Schäumen. Fein blätterig geschnittene, schön gebähte Semmeln, und frisch gebackene Kipfeln werden vorzugsweise beygesetzt und mit präsentirt.

Obers-Chocolade.

Zur Obers-Chocolade kommt ebenfalls ein Zeltchen derselben auf einen Becher Obers; die Chocolade wird der vorhergehenden gleich gröblich überschnitten, mit etwas Obers langsam aufgelöset, mit dem übrigen Obers fein

abgerührt, und vier bis fünf Minuten lang gekocht, dann gesprudelt und aufgegossen. Schäumen läßt sich diese Chocolade nicht.

---

6. Lection.

Eyer-Chocolade.

Diese Chocolade wird der vorhergehenden gleich grob überschnitten und mit Milch genäßt; nach dem Verkochen wird auf eine Tasse eine Eydotter hinein geschlagen, und mit einer Ruthe auf's neue über dem Feuer geschlagen, bis sie dickflüßig und stark schäumig wird. Man pflegt sie etwas stärker im Zucker zu halten.

Wasser-Chocolade.

Wasser-Chocolade wird jener der Milch-Chocolade ganz gleich bereitet. Soll sie stark schäumen, so muß man etwas Zucker zu Hülfe nehmen; man gibt sie indessen meisten Theils ungeschäumt.

Gesundheits-Chocolade wird jedes Mahl mit Wasser bereitet.

X. Abschnitt.
Die kalten Getränke betreffend.

1. Lection.
Mandelmilch.

Es werden ein Viertelpfund Mandeln in's heiße Wasser geworfen und so lange in demselben gelassen, bis sie sich schälen lassen; nach dem Schälen werden sie nun mehlfein gestoßen, (kann man sie den Farben gleich über einer Marmorplatte fein reiben, so ist es um so besser), dann wird dieser Teig mit sechs bis acht Loth Zucker versüßt und durch eine Serviette gepreßt.

Diese Flüßigkeit ist die sogenannte Mandelmilch von dem schwächsten Gehalte.

Während des Stoßens einige geröstete Orangen-Blüthen zugesetzt, geben dem Getränk einen viel feineren Geschmack. Soll das Getränke stärker und kühlender seyn, so werden mehr Mandeln genommen und so auch umgekehrt.

Man bedienet sich gern des Mandel-Syrups (s. 5. Abschnitt 6. Lection); zwey starke Eßlöffel voll dieses Syrups in ein Glas gethan und mit frischem Wasser begossen und aufgerührt, geben die herrlichste Mandelmilch.

Man hat noch eine andere Art, die Mandelmilch zu bereiten. Es werden nähmlich ein Pfund süße und zwey Loth bittere Mandeln in heißes Wasser gethan, dann sorgsam

abgeschält und nach der vorhergehenden Weise fein gestoßen oder gerieben, hierzu kommt drey Viertelpfund feiner Zucker und es wird zusammen über gelindem Feuer so lange geröstet, bis sich die Masse an dem Kochlöffel ballt und von dem Zuckerkessel löset.

Dann wird es heraus über eine Marmorplatte gethan und nach dem Erkalten auf runde Stangen gerollt und in Papier an einem trockenen Orte aufbewahrt. Beym Gebrauche wird ein Stück dieses Teiges in hinlänglicher Menge Wasser fein abgerührt und durch ein feines Tuch geseihet. Wenn die Mandeln frisch waren, so läßt sich die Masse zwey Jahre vollkommen fein schmeckend erhalten.

---

2. Lection.

Limonade.

Es wird über ein Viertelpfund Zucker eine Limonie fein abgerieben, dann mit einem halben Maaß Wasser begossen, der Saft von noch einer zweyten starken Limonie hinzu gepreßt, und sobald der Zucker aufgelöset ist, durch eine feine Serviette geseihet, und das Getränk ist bereitet.

Man sieht wohl, daß es sich leicht stärker oder schwächer machen läßt, je nachdem man es wünscht.

Gekochte Limonade.

Man kocht ein halbes Maaß Wasser mit acht Loth Zucker und schneidet drey Limonien, die bis auf's Fleisch abgeschält worden sind, dünnblätterig und wirft sie in dasselbe, nach einigem Aufkochen wird die Limonade durch eine reine Serviette in ein anderes Gefäß geseihet und ist als beendet anzusehen.

Limonade-Pulver.

Es werden über ein Pfund Zucker drey bis vier Limonien fein abgerieben und derselbe dann fein gestoßen. Dieser gestoßene Zucker wird in einem Caramel-Löffel mit Limonien-Saft so lange begossen und abgerührt, bis es einen dicken Teig oder Brey gibt; nun wird der Löffel über Feuer gesetzt und fort gerührt, bis der Brey dünnflüßig geworden ist, zum Kochen darf es nicht gelangen; es wird sonach über eine Marmorplatte gegossen und nach dem vollkommenen Erkalten wieder fein gestoßen. Dieses Pulver wird endlich in Schachteln zwischen Papier aufbewahrt und bey dem Gebrauche ein Viertelpfund mit einem halben Maaß Wasser begossen.

---

3. Lection.

Himbeeren-Wasser.

In der Zeit der Himbeerenlese werden die Himbeeren gepreßt und der Saft rein geseihet, ein Viertel Maaß desselben wird mit zwey Mahl so viel Wasser verdünnet und mit zwölf Loth Zucker versüßt und mit dem Safte einer halben Limonie gehoben.

In Ermangelung der frischen Himbeeren wird Himbeeren-Essig-Syrup verwendet (s. 5. Abschnitt 6. Lection.

Erdbeeren-Wasser.

Es werden ein Maaß Erdbeeren und die Hälfte so viel Himbeeren in einem Weidlinge oder einem Topfe mit einem Löffel zerquetscht, mit dem Safte einer halben Citrone und drey Viertel Maaß Wasser begossen, vermengt, und eine Stunde lang bey Seite gesetzt, dann wird es durch eine feine Leinwand über zwölf Loth Zucker langsam geseihet.

Imperial.

Ist ebenfalls ein kühlendes Getränk, das besonders in Sommertagen der Gesundheit zuträglich seyn soll.

Man nimmt auf ein Maaß Wasser ein halb Lot Cremor tartari und acht Loth Zucker, läßt es aufkochen; während dessen wird eine Citrone fein abgeschält und die Schalen in eine Serviette gethan, die über einen Topf oder sonst ein reines Gefäß gebreitet wird und man preßt den Saft hinzu, das kochende Wasser wird über die Citronen-Schalen langsam gegossen und zum Auskühlen bey Seite gesetzt.

---

4. Lection.

Obstweine.

Weichselwein.

Man preßt entkernte Weichsel mittelst einer Presse und sammelt den Saft in ein Gefäß, auf eine halbe Maaß desselben wird ein Pfund grob überstoßener Zucker gethan, dieser Saft wird nun in Fäßchen auf die überstoßenen Kerne gefüllt, zehn Maaß dessen mit zwey Loth Zimmt und zwey Gran Gewürznelken gewürzt und nun ruhig stehen gelassen, bis es ausgegohren hat. Man füllt nun das Fäßchen mit Ofner Wein vollkommen voll um den Abgang, der durch das Gähren entstanden ist, wieder zu ersetzen und verspündet es genau; nach drey Monathen wird es nun angebohrt, und zwar in der Mitte des Bodens und nur mitelst eines Federkiels abgezogen, von da wird es weiter unten angebohrt und dann wieder tiefer, so lange derselbe klar fließt. Dieser Saft wird endlich mit eben so

viel Ofner Wein vermengt, durch einen Filtrir-Sack gegossen und in Bouteillen gefüllt.

Johannisbeeren-Wein.

Man nimmt recht reife Johannisbeeren, enttraubt und preßt sie in der Presse durch ein leinenes Tuch. So viel Maaß Saft es gibt, so viel Maaß reines Brunnenwasser wird dazu gegossen. Zu jeder Maaß von dieser, halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden Masse wird ein halb Pfund Zucker gethan. Der so versüßte Saft wird nun in ein Faß gegossen und in den Keller gestellt, bis derselbe vergohren hat. Dann wird das Faß mit reinem Wasser voll gefüllt, genau verspundet und drey Monathe lang ruhig liegen gelassen, nach dieser Zeit wird das Faß endlich angebohrt und zwar in der Mitte des Bodens, und nur mit einem Federkiele abgezogen. Wenn derselbe noch nicht ganz klar ist, so müßte man den Spund lichten, das Faß mit weißem Wein nachfüllen, auf diese Weise kann man ihn bis im Februar am Lager lassen. Dann wird er aber in Bouteillen gefüllt.

Champagner aus Obstarten.

Es werden Zuckerbirnen über einem Reibeisen gerieben und durch feine Leinwand mittelst starker Presse gepreßt; der noch ein Mahl geseihete Saft wird in's Faß gefüllt und stehen gelassen, in drey bis vier Tagen fängt derselbe zu gähren an, die Hefe entsteigt dem Fasse, bis endlich alles wieder ruhig wird, man füllt das Faß mit weißem Weine wieder voll, im Falle als kein schon gegohrner Saft bey der Hand ist, verspundet das Faß genau und läßt es sechs Wochen im Keller ruhig liegen, nach dieser Zeit ist der Wein vollkommen klar. Man zieht ihn nun in Champagner-Bouteillen, verstopft, überbindet und verpicht

sie gut. Nach zwey Monathen moussirt der Wein und gewährt einen wahren Genuß, indem man ihn oft von dem echten Champagner schwer unterscheiden kann.

Ein Jahr lang im Gefäße auf dem Lager gelassen, um ihm die moussirende Eigenschaft zu entziehen, gewinnt dieser Wein die Eigenschaften eines guten trinkbaren weißen Weines, zu drey Theilen des Birnensaftes den vierten Theil Himbeersaft beygemischt, erhält man ein Oeil de perdrix von sehr lieblichem Geschmacke.

Obstwein oder Cider.

Der Cider wird vorzugsweise aus Aepfelmost gemacht, man behandelt die Aepfel den vorhergehenden Birnen gleich. Je feiner die Frucht, desto besser der Cider, der, längere Zeit am Lager gelassen, von seiner moussirenden Eigenschaft verliert, dagegen aber an Dauerhaftigkeit gewinnt.

---

5. Lection.

Hippokras.

Es werden zwey Bouteillen Rheinwein mit einem halben Pfund Zucker in ein Gefäß gegossen, ein Gran weißer Pfeffer, 1 Loth Zimmt und ein halbes Gran Ambra, alles gröblich überstoßen, nebst der Schale einer halben Citrone in ein Büschchen feiner Leinwand gebunden und in den Wein gethan, nach vier Stunden wird derselbe klar gezogen und kalt präsentirt.

Krok.

Eine Muskaten-Nuß und zwey Muskaten-Bohnen werden mit drey Viertelpfund Zucker zerrieben, dann mit einer Bouteille Champagner und einer Bouteille Arrak

begossen, durch einander gemengt und nach einigem Infusiren endlich durch einen Filtrirsack gegossen und kalt präsentirt.

Punsch-Royal.

Anderthalb Pfund Zucker, grob überschlagen, wird in eine große Schale gethan und mit einer halben Maaß schwachen Thee übergossen, nach dem Zerfließen desselben wird der Saft von sechs Limonien, einer halben Bouteille Burgunder, eben so viel alter Rheinwein, eine halbe Bouteille Champagner, eine halbe Bouteille Arrak und eine halbe Bouteille Marasquino hinzu gethan, dieß alles wird endlich mittelst des Aufgießens mit einem Punschlöffel genau vermengt und kalt servirt.

XI. Abschnitt.

Vom Gefrornen aller Art.

Das Gefrorne kann nicht wohl bereitet werden, wenn man nicht zuerst die nöthigen Geräthschaften zur Hand richtet, so z. B.

Die Gefrierbüchse, eine lange, starke, aus Zinn gegossene Röhre mit einem Boden und einem genau zuschließenden Deckel; dann einen Eiskübel, der nächst dem Boden mit einem Loche und Spunde versehen ist, um das aus dem Eise entstehende Wasser von Zeit zu Zeit abzapfen zu können. Ein Kübel mit einem hölzernen Beile, um das nöthige Eis fein stampfen zu können, endlich ein paar aus starkem Bleche geschlagene Löffel, die die Form kleiner Schäufelchen haben, um mit denselben das Gefrorne von den Wänden der Gefrierbüchse abschaben zu können.

Endlich eine gewisse Anzahl Gefriergläschen und verschiedene Formen, in welche das Gefrorne theils zierlich gehäuft angerichtet, wie z. B. in die Gläschen, oder in die Formen gegeben wird. Die Formen sind rund und glatt, oder rund und auf vier Theile abgetheilt; diese Abtheilung muß aber so angebracht seyn, daß man sie wieder aufheben kann, wenn die Form gefüllt ist; denn sie ist nur darum vorhanden, um die Form mit Gefrornem von verschiedener Farbe füllen zu können, ohne daß dieselben durch einander gemengt werden.

Endlich verschiedene Formen, von Zinn gegossen,

mannichfaltige Früchte vorstellend. So eine Form wird immer in zwey Theilen und mit Schanieren gegossen, nach dem Füllen werden sie dann wieder genau zusammen gefügt, mit einem zugerichteten Wachse verpicht und in's Eis eingraben; bey dem Anrichten werden sie dann mit einem warmen Tuche abgetrocknet, aus einander gethan und über Schalen oder sonst hierzu bestimmte Gefäße gestürzt.

---

1. Lection.

Milch-Gefrornes.

Man schlägt sechs Eyerdotter von frischen Eyern in eine Maaß süßes gutes Obers (Sahne), süßt es mit drey Viertelpfund Zucker und schlägt es kochend heiß über einen Windofen; sobald es auf diesen Punct kommt, so fängt es an zu verdicken, man hebt es aber sogleich vom Feuer und schlägt es bis zum Auskühlen fort, ein längeres über dem Feuer Bleiben würde das Zerrinnen der Eyerdotter nach sich ziehen. Nach dem völligen Auskühlen wird die Masse durch ein feines Haartuch oder eine Serviette gepreßt und in die Gefrierbüchsen gethan. Jetzt wird ein Stück Eis von ungefähr zehn Pfund in dem Kübel fein gestampft und mit vier Pfund geriebenem Salze vermengt. Von diesem Eise wird drey Finger hoch in den Eiskübel gethan, die Gefrierbüchse darüber gesetzt, bis oben an mit dem Eise angefüllt; nach einer Weile fängt man an mit der Büchse zu drehen; nach fünf Minuten wird sie behuthsam aufgemacht und das Gefrorne mit dem Gefrierkessel von den Wänden rund herum los gemacht; dann wird die Büchse wieder zugemacht, das Wasser von dem Eiskübel abgezapft, wieder zugemacht und auf's neue schnell fortgedreht, nach anderen fünf Minuten wird die Büchse wieder aufgemacht und das Gefrorne von den Wänden los gemacht, dann wieder bedeckt; dieses wird von

fünf zu fünf Minuten wiederholt, bis endlich die ganze Masse gefroren ist, welches in drey Viertelstunden vollkommen geschehen ist; nun wird das Gefrorne in der Büchse mit dem Gefrierlöffel so lange und emsig durch einander gearbeitet, bis es die Milde einer abgearbeiteten Butter bekommt, es wird dann wieder zugemacht und bis zum Gebrauche im Eise stehen gelassen, welches zwar nicht lange seyn soll, weil es zu stark gefrieren und dadurch an feinem Geschmacke verlieren würde.

Daß das Eis manches Mahl aufgefrischt werden muß, versteht sich wohl von selbst.

Milch = Gefrornes mit Vanille.

Milch = Gefrornes mit Kaffeh.

Milch = Gefrornes mit Chocolade.

Milch = Gefrornes mit Maraschino.

Milch = Gefrornes mit Orangen = Blüthe.

Milch = Gefrornes mit Rosengeruch.

Milch = Gefrornes mit Krebsbutter.

Milch = Gefrornes mit Trüffeln.

Milch = Gefrornes mit Reiß.

Alle diese Gefrorne werden nach der vorn gegebenen Anleitung bereitet. Die Vanille und der Kaffeh werden durch Infusion dem Obers mitgetheilt. Die Vanille (zwey kleine Schoten ungefähr) wird klein überschnitten und mit dem Obers über dem Feuer geschlagen, dann durch das Durchseihen von demselben abgesondert.

Der Kaffeh wird gebrannt und in einen reinen Topf gethan, nach einigem Auskühlen wird das über dem Feuer geschlagene Obers über denselben gegossen, nach dem völligen Erkalten wird das Ganze endlich durch ein Haartuch gepreßt; zu Gefrornem mit Chocolade wird letztere drey bis vier Zeltchen über einem Casserole = Deckel langsam bis zum Weichwerden gewärmt, dann mit dem Obers sehr fein abgerührt und mehrmahlen durch ein Haartuch gesiehen.

Maraschino, Orangen-Blüthe und Rosengeruch, werden dem Obers durch den Maràschino-Liqueur, Orangen-Blüthe-Wasser und Rosenwasser mitgetheilt, jedoch dann erst, wenn das über dem Feuer geschlagene Obers ganz kalt und schon in der Gefrierbüchse befindlich ist.

Krebsbutter wird dem Obers nach warm zugesetzt.

Zu Trüffel-Gefrornem, werden dieselben sehr frisch gewählt, rein geschält und in einem steinernen Mörser mehlfein gestoßen, mit dem zum Gefrornen bestimmten Obers (s. das erste Gefrorne) nach und nach abgerührt, geschlagen, durch ein Haartuch gestrichen und ganz dem ersten gleich beendet. Das Verhältniß bleibt immer drey Viertelpfund Zucker zu einer Maaß Obers, nebst sechs Eyerdotter und einem Stäubchen Salz.

Obers-Gefrornes mit Reiß wird aus fein gestoßenem Reiß der durchgesiebt mit dem Obers und Zucker vermengt und zu einem dünnflüßigen Brey aufgekocht wird, bereitet.

---

2. Lection.

Oberschaum-Gefrornes mit Vanille.

Man schlägt eine Maaß dickes süßes Obers zu festem Schaume. Um dieses zu bewerkstelligen, wird dasselbe in einen Weidling gegossen, mit sechs Loth fein gestoßenem Zucker bestaubt und nun über gestoßenem Eise, mit einer dicken Schneeruthe zu festem Schaume geschlagen. Das Obers muß sehr gut seyn, sonst könnte man nie so weit damit gelangen. Nach dem Schlagen wird der Schaum eine Viertelstunde lang ruhig stehen gelassen, um daß das etwa noch flüßige Obers zu Boden sinken kann. Nun werden zwölf Loth Zucker mit einer schönen Schote Vanille sehr fein gestoßen, erst mit etwas des sich zu Boden gesetzten Obers zu flüßigem Teig abgerührt und nun zum ganzen Schaume behuthsam hinein verrührt.

Dieses wird nach Erfolg dessen sogleich in runde Formen gegossen, genau zugemacht und in zehn Pfund fein gestampftes Eis, das mit 4 Pfund Salz vermengt ist, eingegraben; nach anderthalb bis zwey Stunden werden die Formen heraus genommen, mit heiß gemachtem Tuche überall sorgsam abgewischt, aufgemacht und über die hierzu bestimmten Teller gestürzt. Alles dieß muß geschwind geschehen, um dem Gefrornen nicht Zeit zu lassen zu erweichen.

Oberschaum-Gefrornes mit Chocolade.

Oberschaum-Gefrornes mit Orangen.

Oberschaum-Gefrornes mit Zimmet.

Oberschaum-Gefrornes mit Erdbeeren.

Oberschaum-Gefrornes mit Himbeeren.

Oberschaum-Gefrornes mit Caramel und Rum.

Oberschaum-Gefrornes mit einem jeden Liqueure.

Alle diese Gefrorne werden jenem geschaumten Obers-Gefrornem mit Vanille gleich bereitet.

Der Geschmack oder Geruch wird dem gestoßenen Zucker mitgetheilt und dieser mit dem Schaume vermengt; die Chocolade, drey Zeltchen, werden über einem Casserole-Deckel am Feuer so erweicht, daß sie sich leicht mit etwas Obers und dem feinen Zucker zu dünnflüßigem Teige abrühren lassen. Die Orange kann über den ganzen Zucker abgerieben und dieser dann gestoßen werden, oder man gibt ein paar Tropfen Orangen-Oehl in den gestoßenen Zucker der dann unter den Schaum vermengt wird.

Der Zimmt wird sehr fein gestoßen; und mittelst des Zuckers dem Ganzen beygemischt. Ein Teller voll Erdbeeren werden durch ein feines Sieb geschlagen, dieser Saft mit dem feinen Zucker verrührt und dem Ganzen beygemischt; ganz so werden die Himbeeren behandelt.

Zu Caramel werden sechs Loth Zucker gebrannt, dann

behuthsam aufgelöset (s. d. 1. Abschnitt), dann mit dem übrigen Zucker und zwey bis drey Eßlöffel voll Rum dem Schaume beygemischt. Endlich die Liqueure, welcher Art sie seyn wollen, wenn sie nur zur besten Sorte gehören, werden in den fein gestoßenen Zucker gegossen, um mit demselben einen dünnflüßigen Teig zu geben, der dann sorgsam unter den Schaum gemischt wird.

---

3. Lection.

Mandel-Gefrornes.

Es werden zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln nach der gewöhnlichen Weise abgeschält, sorgsam ausgewaschen und fein gestoßen, endlich unter einigem Zugießen von Obers mehlfein abgerieben, diese Mandeln werden nun mit einer Maaß Obers und drey Viertelpfund Zucker vermengt, dann läßt man sie über dem Feuer bis zum Kochen heiß werden, abschlagen, endlich nach dem Auskühlen mehrmahls durch ein feines Haartuch seihen und dem Obers-Gefrornen gleich beenden (s. 1. Lection).

Dieses Gefrorne wird gern mit einem Wohlgeruche gegeben, wie z. B. Vanille, Orangen-Blüthe u. dgl.

Haselnuß-Gefrornes.

Es werden zwölf Loth aufgeschlagene Haselnußkerne in einem kleinen Pfännchen über schwachem Feuer geröstet, bis sich das feine Häutchen, welches sie unter der steinigen Schale überzieht, aufspringt und leicht herabwischen läßt, welches man dadurch sehr leicht erreicht, daß man sie in einem groben reinen Tuche reibet. Die übrige Behandlung haben sie mit den vorhergehenden Mandeln gemein.

Pistazien-Gefrornes.

Die Pistazien werden den Mandeln gleich, mittelst hei-

ßem Wasser, geschält, rein gewaschen und zu Pulver gestoßen, mit Obers abgerührt, über dem Feuer bis zum Kochen heiß werden, geschlagen, endlich durch ein Haartuch mehrmahls geseihet und in die Gefrierbüchse gethan. Die Pistazien geben dem Obers ein wassergrünes Ansehen, diesem pflegt man mit etwas Spinatgrün bis zur zartgrünen Farbe nachzuhelfen.

Schmankerl = Gefrornes.

Es wird aus drey Eßlöffel voll Mehl, drey Löffel voll feinem Zucker und fünf Achtelmaaß Milch ein Köchel gemacht, und aus diesem Köchel feine Rammel (Krusten) gebacken; man bestreicht nähmlich ein feines Blech mit Butter, stellt es über Gluth, und sobald es erhitzt ist, so wird das Köchel darüber gegossen, nachdem es nun eine Weile röstet und überall gleich gefärbt und dick angelegt ist, so wird die noch flüßige Oberfläche herab genommen, das Rammel selbst mit etwas Butter bestrichen und noch eine kleine Weile geröstet, endlich mittelst des Messers vom Bleche gelöset, umgewendet und wenn es von dieser Seite abgetrocknet ist, so wird es bey Seite gelegt und ein zweytes aufgegossen und so fort, bis das ganze Köchel in Krusten verwandelt ist.

Man rührt auf's neue drey bis vier schwache Eßlöffel voll Mehl mit einer Maaß Obers und drey Viertelpfund Zucker ab und schlägt es über dem Feuer, bis zu einem dünnflüßigen Brey; nach dem Auskühlen wird es dem Obers = Gefrornen gleich behandelt; wenn es nun ein Mahl gefroren ist, so werden die Rammel stückweise gebrochen und hinein verarbeitet, zwey der schönsten werden aber genau nach der Form rund geschnitten und eines zu Boden, das zweyte oben auf gelegt, und so das Ganze, genau vermacht, in's Eis eingegraben.

Biscuit=Gefrornes.

In eine Maaß Obers werden 6 Eyerdotter und zwölf

Loth Zucker gethan, sonach über dem Feuer erst kochend, heiß dann herunter genommen und wieder kalt geschlagen, nach Erfolg dessen werden ein halb Pfund sehr trockene feine Biscuiten fein zerrieben, in das Obers vermengt und in die Gefrierbüchse gethan. Nach dem Gefrieren werden rund herum in eine runde Form die schönsten Biscuiten aufgestellt, das Gefrorne hinein gepreßt, wieder genau bedeckt und in's Eis gegraben. Es ist vorn bemerkt worden, daß das Gefrorne einmahl beendet, nicht lange mehr im Eise verweilen darf, weil das zu feste Gefrieren demselben Eintrag thut.

---

4. Lection.

Vom Obst- und Säfte-Gefrornen.

Pfirsich-Gefrornes.

Es werden sechzehn bis zwanzig vollkommen gereifte Pfirsiche gespalten und ihr Fleisch durch ein Sieb gestrichen, dieses Mark wird mit drey Viertelpfund fein gestoßenem Zucker und dem Safte einer Limonie abgerührt, so daß das Ganze einem dickflüßigem Safte gleiche, widrigen Falls müßte man mit etwas Wasser nachhelfen. Es wird sonach in die Gefrierbüchse gethan, und dem Obersgefrornen gleich beendet; alle Obst-Gefrorne brauchen eine längere Zeit zu ihrem Gefrieren, als jene vorhergehenden, in Betracht daß die Säueren schwer zu gefrieren sind.

Soll dieses Gefrorne in der Form seiner ursprünglichen Frucht erscheinen, so füllt man es (nachdem dasselbe schon gefroren ist) in Pfirsich-Formen, die aus Zinn gegossen zur Hand gerichtet sind, solche Formen sind gewöhnlich in zwey Theilen gegossen und mit einer scharfen

Schanier versehen; sind sie nun nach Angabe voll gefüllt, so werden sie zusammen gesteckt und die Schanier mit Wachs überlegt, sodann in's Eis eingegraben; nach ungefähr einer Stunde werden sie aus dem Eise genommen, mit einem warmen Tuche schnell abgetrocknet, sodann aufgemacht und die eine Seite mittelst eines Pinsels, den man in einen Löffel voll mit etwas Carmin rothgefärbten Saftes von dem übrig gebliebenen Gefrornen taucht, roth nüancirt, sie werden sogleich in einen kupfernen Kessel, der mit Abtheilungen gerichtet und im etwas stärker gesalzenen Eise eingegraben ist, gethan und schnell bedeckt; dadurch erlangt man den feinen Sammt über der Frucht, den sie hat, wenn sie frisch gepflückt ist. Bey dem Anrichten werden sie über Teller, die mit zierlich zusammen gelegten Servietten belegt sind, gethan.

Abricosen-Gefrornes.

Aepfel-Gefrornes.

Birnen-Gefrornes.

Quitten-Gefrornes.

Angelika-Gefrornes.

Alle diese Gefrone werden dem Pfirsich-Gefrornen gleich bereitet.

Die Birnen und Aepfel müssen aber zuerst gekocht und zu einer Marmelade (Latwerge) verwandelt werden. So auch die Angelika, die man nur in Zucker eingesotten zu diesem Endzwecke gebrauchen kann, sie wird im steinernen Mörser zu feinem Brey gestoßen, mit dem Syrup, in dem sie gelegen haben, und etwas Wässer dünnflüßig abgerührt, mit Limonien-Saft bis zum Angenehmen gehoben und so frieren lassen.

Ist keine der benannten Früchte vorhanden, so wird deren Marmelade zu diesem Endzwecke gebraucht, mit etwas Wasser verdünnet und mit Limonien-Saft gehoben.

Sellerie-Gefrornes.

Meerrettig-Gefrornes.

Schwarzes Brot-Gefrornes.

Maronen-Gefrornes.

Melonen-Gefrornes.

Wilden Salbey-Gefrornes.

Sagan-Senf-Gefrornes.

Alle diese Gefrorne werden nach der gegebenen Anweisung bey dem Pfirsich-Gefrornen bereitet, bis auf die zwey letzten, die mit heißem Zucker übergossen werden, um deren Geschmack nur gelinde zu bekommen, die dann mit Limonien-Saft bis zum möglichst Angenehmen gehoben werden. Die ersteren werden im Wasser weich gekocht und zur Marmelade verwandelt, allein solche Gefrorne werden als Capriciosa betrachtet, und stehen nur da um zu zeigen, daß man sie so ziemlich aus allen Substanzen, mit einiger Kenntniß den Geschmack zu steigern, bereiten kann.

Erdbeeren-Gefrornes.

Man nimmt zwey, bis dritthalb Pfund gehörig gereifte Erdbeeren und ein halb Pfund Johannisbeeren. Diese werden durch ein Sieb leicht gestrichen, welches einen dickflüßigen Saft, der mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker und etwas Wasser abgerührt, in die Gefrierbüchse gegeben wird. Diese wird dem Vorhergehenden gleich in's gestampfte und mit fünf Pfund Salz vermengte Eis in den Eiskübel eingegraben und dann gedreht, von zehn zu zehn Minuten aufgemacht, das Gefrorne von den Seitenwänden der Gefrierbüchse mit dem Schäufelchen abgelöset und wieder zugemacht, bis es endlich gänzlich gefroren ist. Dann wird es dem Obers-Gefrornen gleich emsig abgearbeitet, bis es einen butterähnliche Weiche und

Milde erlangt, es wird dann wieder bedeckt, noch eine Weile zugedeckt im Eise stehen gelassen.

Diese und ähnliche Gefrorne brauchen anderthalb bis zwey Stunden zu ihrem Gefrieren, ungeachtet das Eis durch eine größere Menge Salz verstärkt worden ist.

Himbeeren-Gefrornes.

Johannisbeeren-Gefrornes.

Kirschen-Gefrornes.

Weinscharl (Berbisbeeren-) Gefrornes.

Rosen-Gefrornes.

Veilchen-Gefrornes.

Alle diese und noch mehr dergleichen Gefrorne werden nach dem Erdbeer-Gefrornen bereitet.

Zu Johannisbeeren wird der dritte Theil Kirschen genommen, um ihre zu starke Schärfe zu mildern.

Zu Rosen-Gefrornem werden die zarteren Blätter ein Pfund ungefähr mit einem Pfund geklärtem Zucker überbrühet (s. 1. d. 1. Abschnitt die Art den Zucker zu klären) dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, mit dem Safte von drey Citronen gehoben und so frieren lassen; ganz so wird mit den Veilchen verfahren. Die Weinscharl werden reinlich entbeeret, mit fünf Viertelpfund Zucker gekocht und dann durch ein Haarsieb gestrichen.

Man darf nicht außer Acht lassen, daß, je mehr Säure die zu gefrierende Substanz enthält, um so mehr das Eis mit Salz gestärkt und eine längere Zeit zum Garmachen gebraucht wird.

Ananas-Gefrornes.

Man nimmt zwey große oder vier kleine Ananas, reibt ihre Oberfläche über einem Stück Zucker von 12 Loth, dessen Oberfläche, sobald sie durch das Reiben mit den Ananas gelb gefärbt ist, mit einem Messer über einen Teller

geschabt wird, die auf diese Weise ganz abgeriebenen Ananas werden dünnblätterig geschnitten und in einen Caramel-Löffel, in welchem zwölf Loth Zucker zu dünnem Syrup kochen, gethan und bey Seite gesetzt. Nach völligem Auskühlen werden endlich die Ananas-Scheiben aus dem Zucker genommen und in einem steinernen Mörser mehlfein zusammen gerieben, dann mit den beyden Theilen Zucker vermengt und durch ein feines Haarsieb gestrichen, diese dünnflüssige Marmelade wird noch mit dem Safte von zwey bis drey Limonien verstärkt und man läßt sie den Erdbeeren gleich frieren.

Orangen-Gefrornes.

Citronen-Gefrornes.

Granat-Aepfel-Gefrornes.

Diese Gefrornen werden dem Ananas-Gefrornen gleich beendet.

Sie können aber auch mit Säften bereitet werden, so z. B. mit dem Syrup, in welchem die Ananas einige Zeit aufbewahrt waren, so auch Orangen, Citronen und Granaten.

Auf gleiche Weise können alle die im fünften Abschnitte enthaltenen Marmeladen und Säfte zu Gefrornem verwendet werden.

Harlekin-Gefrornes.

Durch diese Benennung wird ein Gefrornes bezeichnet, das aus Obers-Gefrornem mit Vanille und Erdbeer- oder Himbeer-Gefrornem besteht, man gibt nähmlich ein Gläschen voll mit jenem der Vanille und überhäuft es mit jenem der Erdbeeren.

Orangen-Blüthen-Gefrornes.

Jasmin-Gefrornes.

Muskat-Rosen-Gefrornes.

Nelken-Gefrornes.

Tuberosen-Gefrornes.

Alle diese Blumen werden auf gleiche Weise in Gefrornes umgewandelt. Die Blüthen werden von ihren Kelchen abgezupft und sechzehn Loth in ein gut zugemachtes Gefäß gethan; nun werden drey Viertelpfund Zucker zu dünnem Syrup geklärt, und wenn derselbe etwas abgekühlt ist, über die Blüthen gegossen und wieder zugemacht; nach vier bis fünf Stunden, während welcher Zeit sie öfters durch einander gemengt worden sind, wird das Ganze in eine Gefrierbüchse geseihet, gut ausgepreßt, mit etwas Limonien-Saft gehoben und sonach den Erdbeeren gleich beendet.

Sind keine frischen Blumen vorhanden, so kann man wohl dieselben wohlriechenden Wässer gebrauchen; allein das Gefrorne wird dann niemahls so fein, als wenn es mit frischen Blumen bereitet worden wäre.

Ein jedes Obers-Gefrorne kann mit einem dieser Gerüche modificirt werden, und dann heißt es Milch-Gefrornes mit Orangen-Blüthe, Jasmin ꝛc. ꝛc.

---

5. Lection.

Maraschino-Gefrornes.

Es werden sechs Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, während dessen, oder auch früher, werden sechs schöne Limonien fein abgeschält und in eine halbe Maaß Wasser gethan, in dasselbe Wasser kommt auch der Limonien-Saft und sechzehn Loth Zucker; sobald dieser zergangen ist, so wird das Ganze in die Eyerklar geseihet, eine Bouteille Maraschino hinzu gethan, das Ganze gut durch einander

gemengt, in die Gefrierbüchse gethan und dem Erdbeer-Gefrornen gleich beendet. Auf diese Weise werden alle Liqueur-Gefrorne gemacht.

Champagner-Gefrornes.

In eine halbe Maaß Wasser wird der Saft von vier bis fünf Limonien gepreßt und sechzehn Loth Zucker hinzu gethan; wenn der Zucker zerflossen ist, so werden sechs Eyerklar von sehr frischen Eyern zu festem Schnee geschlagen und nun mit dem leichten Syrup und einer Bouteille Champagner-Moussé genau vermengt und in die Gefrierbüchse gethan und dem Milch-Gefrornen gleich behandelt; alle Wein-Gefrorne, so wie alle jene, die einige Säure enthalten, gefrieren bedeutend schwerer, als Milch-Gefrorne, darum muß mehr Salz unter das Eis gemischt werden und die Zeit zum Gefrieren länger bemessen seyn.

Muscat-Wein-Gefrornes.

Mallaga-Wein-Gefrornes.

Madera-Wein-Gefrornes.

D'Arboi-Wein-Gefrornes.

Cap-Wein-Gefrornes.

Tokayer-Wein-Gefrornes.

Côte-rôtie-Gefrornes.

Diese und so viele andere Liqueur-Weine werden nach dem Champagner zu Gefrornem umgewandelt.

---

6. Lection.

Punsch-Gefrornes.

Vier Limonien werden über einem Stück Zucker, von einem Pfund ungefähr, leicht abgerieben und immer wieder auf einen Teller abgeschabt, bis endlich alle vier

Limonien abgerieben sind, dann wird noch eine bittere Orange hierzu ebenfalls abgerieben. Der gesammte Zucker wird nun in ein anderes Gefäß gethan und mit drey Seitel Wasser genetzt und der Saft der Limonien und der Orange darüber gepreßt; ist der Zucker ganz aufgelöset, so wird dieser Syrup durch eine Serviette in eine Gefrierbüchse geseihet und dem Saft = Gefroren gleich bearbeitet; von zehn zu zehn Minuten wird die Büchse aufgemacht, das Gefrorne von den Wänden gelöset und jedes Mahl einige Löffel voll Rum hinzu gegossen, bis eine halbe Bouteille des feinsten Rum darin ist; nach dem vollkommenen Gefrieren wird es dann sehr stark abgearbeitet, bis es ein feines butterähnliches Ansehen bekommt.

Punsch à la Glace.

Es wird ein Pfund Zucker mit so wenig Wasser begossen, als derselbe braucht, um in einer Stunde aufgelöset zu werden, hierzu wird nun der Saft von vier schönen Citronen gepreßt, zwey Bouteillen Champagner und $^3/_8$ Maaß Rum gegossen, das Ganze kommt in eine Gefrierbüchse, die in stark gesalzenem Eise eingegraben ist, und es wird nun dem Vorhergehenden gleich bearbeitet. Von einer Viertelstunde zur andern wird die Büchse aufgemacht und das Gefrorne von den Wänden derselben, mittelst des Gefrierlöffels los gemacht; und dieß wird so lange wiederholt, bis es eine dickfließende Masse wird, die klümpricht vom Löffel fließt, es wird vorzugsweise in Champagner = Gläschen so fließend präsentirt.

Punsch à la Romaine.

In den vorhergehenden Punsch à la Glace, wenn derselbe etwas stärker gefroren hat, werden bey dem Serviren vier zu festem Schnee geschlagene Eyerklar verar-

beitet, dadurch wird derselbe dickflüßig, enthält aber keine Eisklümpchen wie der vorhergehende.

Gefrorner Thee.

Man läßt zwey Seitel Milch kochen und wirft zwey Loth Thee in dieselbe, die Casserole wird bedeckt und bey Seite gesetzt, während dessen wird eine halbe Maaß Obers aufgekocht und drey Viertelpfund Zucker hinein gethan; nach dem Auskühlen wird nun der Thee durch eine Serviette geseihet und gepreßt, so auch das Obers, welches man erst gut abnimmt, um daß der Zucker mit demselben genau vermengt werde; beydes wird zusammen in eine Gefrierbüchse gegossen und in Gefrierkübel eingesetzt. Man läßt es ruhig stehen, von einer Viertelstunde zur andern wird die Büchse aufgemacht und das Eis von der Gefrierbüchse mit dem Löffel los gemacht, bis es denn endlich voll Eisklümpchen ist, es wird sonach in eine Schale gegossen und auf den Theetisch gesetzt. Wird gefordert, daß die Eisklümpchen größer seyn sollen, so darf man die Büchse nur alle halbe Stunden aufmachen, dadurch hat das Gefrorne Zeit um stärkere Schichten Eis zu bilden.

Aus dieser Menge Gefrornem lassen sich mittelst Zusammensetzungen wohl noch ein Mahl so viel heraus bringen; es bleibt einem jeden unbenommen, hierin seinen Scharfsinn und seinen Gaumen geltend zu machen.



XII. Abschnitt.

Von wohlriechenden Wässern, Geistern und wesentlichen Oehlen, die in der Zuckerbäckerey verwendet werden.

Es ist hier der Ort nicht, wo man eine Abhandlung über das Abziehen (Destilliren) suchen möchte, und dieß mit Recht; denn es würde auch dem Zwecke des Werkchens nicht entsprechen; allein jene wohlriechenden Wässer, Geister und Oehle, deren Gebrauch im Verlaufe der Anweisung angezeigt sind, selbst bereiten zu können, dürfte sich des Beyfalls meiner Leserinnen erfreuen und in diesem Falle wäre wohl auch dieser Abschnitt auf seinem Platze.

Ich werde keine vollständige Einrichtung der Pharmacie in Anspruch nehmen, in Betracht, daß wir nur einige Substanzen und diese nur in geringer Menge verwenden wollen. Man soll in eigenem Garten den kleinen Bedarf an Blumen und aromatischen Pflanzen finden, um sich des eigenen Erzeugnisses im strengsten Sinne rühmen zu können.

Der ganze Apparat soll nur aus mehreren Flaschen, einigen Retorten und gläsernen Röhren bestehen. Ein Windofen, am unbenützten Orte der Küche angebracht, wird zu unserer Destillation hinreichen.

1. Lection.

Rosenwasser.

Man pflückt vollkommen aufgeblühte Rosen in der Morgenstunde, wenn der Thau abgetrocknet, die Sonne sie aber noch nicht erwärmet hat. Die Blüthen werden nun von dem Kelche gezupft und auf ein Pfund derselben, wenn sie nähmlich etwas überschnitten, in eine Retorte die man bey einem jeden Glashändler oder in einer Apotheke haben kann, gethan worden sind, eine Maaß Wasser gegossen. Dieses muß sich freylich nach der Größe der Retorte richten, hat man viel Rosen zur Disposition, so wird eine größere Retorte genommen und so umgekehrt; angenommen, daß man nur ein Pfund der Blüthen auf ein Mahl destilliren kann, so wird eine Retorte von drey Maaß Inhalt genommen, indem die Blüthen einen bedeutenden Umfang bilden und das Glas nur auf drey Viertheile voll seyn darf. Das Wasser kann übrigens ziemlich warm über die Blüthen gegossen werden, wodurch sie sich leichter zusammen legen.

Ueber den besprochenen Windofen wird nun ein Dreyfuß gestellt und über diesen eine eiserne, zu anderem Gebrauche nicht mehr taugliche Pfanne, die man mit feinem, trockenem und durch einen feinen Durchschlag gesiebten Sand Messerrücken dick bestreut; in diese Pfanne wird nun die Retorte gestellt, an den Hals der Retorte wird eine gläserne Röhre geschoben, die durch ein Faß, in der Kunstsprache Kühlfaß genannt, mit Wasser, schief abwärts läuft und unten in eine vorgerichtete Flasche von zwey Maaß Größe das Rosenwasser leitet, nun wird die Pfanne und besonders um die Retorte voll mit dem Sande ge-

füllt, die Zusammenspielung der gläsernen Röhre mit naß gemachter und wieder abgetrockneter Rindsblase fest verbunden und nun der Windofen angebrannt, es wird vom Anfange nur ein schwaches Feuer aus Kohlen gemacht, nach einer halben Stunde vermehrt, bis es endlich in der Retorte rund herum feine kleine Bläschen gibt, dann wird die Hitze gleich unterhalten, bis es zu kochen anfängt, ist dieß bis dahin vorgerückt, so wird die Gluth mit Asche etwas gedeckt; die Dämpfe steigen langsam und bilden sich in der Halsröhre der Retorte zu Tropfen, die nun durch die andere durch's kalte Wasser laufende Röhre in die vorgerichtete Flasche tropfen; es muß mit dem Feuer so angetragen und fortgehalten werden, daß die Tropfen in die untere Flaschen so fallen, daß man sie langsam zählen kann.

Das Wasser in dem Fäßchen, durch welches die gläserne Röhre läuft, erwärmt sich, es muß daher von Zeit zu Zeit abgezapft und durch frisches wieder ersetzt werden, damit das Rosenwasser kalt in die vorgerichtete Flasche kommt.

Hat man nun von dem Maaß aufgegossenem Wasser drey Viertel Maaß abgezogen, so wird das Feuer abgelöscht und die Destillation beendet. Dieses Wasser und noch ein Viertel Maaß frisches hinzu, wird nun zum zweyten Mahle über einem Pfund frisch gepflückten Rosenblättern auf dieselbe Weise abgezogen, mit der Einschränkung zwar, daß man das erste Viertel Maaß in eine kleine Bouteille, das zweyte in eine andere, und das dritte wieder in eine andere wohlbezeichnete Bouteille gibt. Auf diese Art hat man in der ersten ein sehr wohriechendes, am meisten mit dem Rosenöhle geschwängertes Rosenwasser, die zweyte gibt ein etwas weniger gutes, das dritte aber das schwächste.

Mit solchen drey Fläschchen ist man so ziemlich in eine kleine Zuckerbäckerey auf das ganze Jahr versehen.

Dieses Destilliren im Größeren vorgenommen, mit etwas mehr Feuer getrieben, und dasselbe Wasser mehrmahls über frischen Rosen abgezogen, gibt das Rosenöhl, welches dann in sehr feinen Tröpfchen über der Oberfläche schwimmt.

Um es zu bekommen, gießt man das Wasser in einen gläsernen Trichter, dessen Mündung man unten mit dem Zeigefinger der linken Hand verhalten kann. Nach ein paar Minuten, wenn das Wasser ruhig geworden, und das Oehl wieder oben schwimmt, so wird dasselbe in die vorige Flasche gelassen; je mehr es sinkt, desto mehr kommen die Tröpfchen Oehl an einander, bis sie unten immer größere Tropfen bilden, das Wasser läßt man immer langsamer laufen, bis endlich das Oehl an den Finger kommt, mit dem man es aufhält, bis das hierzu bestimmte Flacon vorgerichtet ist. Die Wände des Trichters werden mit einem kleinen Stückchen an ein dünnes Speilchen gebundenen, feinen Schwamme abgewischt, und zu dem anderen Oehle gepreßt.

Orangen-Blüthen-Wasser,
Nelken-Wasser,
Rosmarin-Wasser,
Lavendel-Wasser,
Majoran-Wasser,
Wildes Thymian-Wasser,
Zimmt-Wasser.

Alle diese Wässer und so viel andere werden dem Rosenwasser gleich behandelt.

2. Lection.

Orangen-Blüthen-Geist, im Wege der Destillation.

Im Wege der Destillation wird der Geist so erhalten, wie in der vorhergehenden Lection das Rosen- und die folgenden Wässer, mit der einzigen Einschränkung des Feuers, indem der Spiritus nur wenig Hitze braucht, um übergetrieben zu werden. Man begießt die in die Retorte gebrachten Orangen-Blüthen, ein Pfund an Gewicht, erst mit einer Viertel Maaß warmen Wasser, dann mit einer Maaß Spiritus von 28 bis 30 Grad, stellt das Kühlfaß so, daß der Hals der Retorte in die durch dasselbe laufende Glasröhre wenigstens zwey Finger tief eingeschoben wird, an dem unteren Ende der Röhre wird eine Flasche angesteckt, und diese beyden Mündungen mit feuchter, dann abgetrockneter und auf zwey Finger breite Bänder geschnittener Rindsblase mehrmahls überwunden, und mit Spagat stark überbunden; das Kühlfäßchen wird mit kaltem Wasser angefüllt, und unter der Pfanne Feuer angemacht, vom Anfange läßt man nur schwach, endlich immer stärker das Feuer wirken, bis der Spiritus zu kochen anfängt, dann wird dasselbe gedämpft, und der Sud gleichförmig unterhalten, so zwar, daß ein Tropfen den anderen schlägt und bequem gezählt werden kann, bis man wieder eine vollkommene Maaß Spiritus erhalten hat; während dieser Zeit wird das Wasser in dem Kühlfasse so oft gewechselt, als es sich erwärmet, um den Spiritus möglichst kühl in die Vorlage zu erhalten.

Dieser Proceß gibt den Orangen-Blüthen-Geist. Man pflegt ihn aber zum zweyten Mahle über dasselbe Quantum frischer Orangen-Blüthen zu destilliren, und

nun erhält man einen Geist von dem feinsten Wohlgeruche, den man als Parfüm sowohl in der Zuckerbäckerey, als auch an der Toilette brauchen kann.

Es ist zwar nicht leicht, in unserem Klima zwey Pfund Orangen=Blüthen zu bekommen, deßwegen kann die Operation nur mit der Hälfte, ja nur mit dem vierten Theile vorgenommen werden.

Rosen=Geist,
Nelken=Geist,
Myrthen=Geist,
Zimmt=Geist,
Gewürznelken=Geist,
Muscaten=Nuß=Geist.

Die Rosen und Nelken werden den Orangen=Blüthen gleich behandelt.

Zu dem Myrthen=Geiste werden anderthalb Pfund Blüthen auf zweymahliges Abziehen genommen, um eine halbe Maaß Geist zu bekommen.

Zu dem Zimmt=Geiste wird eine halbe Maaß Weingeist über sechzehn Loth gröblich überstoßenen Ceylon=Zimmt, der vor der Operation ein paar Tage in dem Weingeiste macerirt hat, gegossen.

Zu dem Gewürznelken= und Muscaten=Nuß=Geiste wird auf eine Halbe Weingeist vier Loth der benannten Würze genommen.

3. Lection.

Wohlriechende Geister, im Wege der Infusion zu erhalten.

Veilchen-Geist.

Es werden acht Loth möglichst frische Veilchenwurzel (Iriswurzel) fein gestoßen, und in eine Bouteille gethan, und mit sehr gutem, rectificirten Weingeiste begossen, so, daß die Bouteille von einem halben Maaß ganz voll wird. Nach vierzehn Tagen, während welcher Zeit es oft durch einander geschüttelt worden ist, wird endlich der Geist behuthsam herab geseihet, und durch ein Fließpapier filtrirt.

Lavendel-Geist,
Reseda-Geist,
Basilicum-Geist,
Ysop-Geist,
Citronen-Geist,
Orangen-Geist.

Alle diese wohlriechenden Geister werden nach dem Veilchen-Geiste bereitet.

Ein unerläßliches Bedingniß bleibt aber die Wahl eines sehr reinen Weingeistes, von 32 bis 34 Grad Stärke.

In einer jeden wohleingerichteten Apotheke ist derselbe von dieser Güte und auch von höherem Gehalte zu bekommen; allein man kommt besser dazu, und ist sicherer, wenn man ihn selbst destilirt. Man zieht zwey Maaß guten Kornbranntwein, von ungefähr 17 Grad auf fünf Viertelmaaß, und destillirt diese fünf Viertel auf's neue in einer kleinen Blase auf drey Seitel, und dieser Spiritus wird 30 bis 32 Grad gehoben, will man diesen noch

ein Mahl ziehen, so erhält man ein halbes Maaß sehr feinen 36 bis 38 Grad hältigen Geist.

Moschus-Geist,

Ambra-Geist.

Zu dem Moschus-Geiste werden zwey Loth Moschus, und vier Gran Ambra mit zwey Loth Zucker-Candis fein gestoßen, und in eine feine Leinwand gebunden, sodann in die Bouteille gethan, mit einer halben Maaß erst benannten starken Weingeist begossen, und vierzehn Tag hindurch an einen lauen Ort oder in die Sonne gestellt; die Bouteille darf nicht ganz voll seyn, in Betracht, daß der Geist beym Erwärmen steigt, und die Bouteille wohl zersprengen könnte.

Zu dem Ambra-Geiste wird eben so viel Ambra, als zu dem vorhergehenden Moschus, genommen, statt aber daß zu demselben vier Gran Ambra zugesetzt worden, werden hier nur zwey Gran Moschus zugesetzt, indem der Geruch desselben sehr penetrant ist.

Vanille-Geist.

Es werden zehn Schoten möglichst frischer Vanille fein überschnitten in eine Bouteille gethan, und mit Spiritus von 34 bis 36 Grad Gehalt begossen, nach vierzehn Tagen, wenn die Bouteille an einem lauwarmen Orte gestanden, oft umgewendet, und das Ganze durch einander geschüttelt worden war, durch Fließpapier in andere Flacons filtrirt.

4. Lection.

Zusammen gesetzte, geistige Flüßigkeiten.

Marasquino-Geist.

Es werden acht Pfund wohlgereifte Weichseln entkernet, mit einer Viertel Maaß guten Kirschwasser, und einer halben Maaß Weingeist begossen, und ein paar Tage lang in der Retorte genau vermacht stehen gelassen, nach dieser Zeit wird unter die Pfanne Feuer gemacht, und ungefähr fünf Viertel Maaß Geist destillirt (s. Orangen-Blüthen-Geist, die Art zu destilliren); dieser wird dann noch ein Mahl abgezogen, und zwar nicht eine volle halbe Maaß aufgefaßt, dann kommen vier Loth starker Rosengeist, und ein und ein halbes Loth Jasmin-Geist hinzu, und man erhält Marasquino-Geist von der feinsten Sorte.

Rosolio-Geist.

Es werden anderthalb Pfund gut gereifte, schöne Himbeeren mit einem halben Maaß Weingeist in die Retorte gethan, und ein paar Tage stehen gelassen, dann aber die halbe Maaß Geist durch's Destilliren herab gezogen, derselbe wird noch ein Mahl allein distillirt und ein großes Seitel herab genommen, zu diesem kommen nun drey Loth Orangen-Blüthen-Geist, ein Loth Rosengeist und ein Loth Reseda-Geist.

Herzstärkender Geist.

Die feine Schale von vier Orangen und von zwey Citronen, endlich zwey Quentchen Muscaten-Blüthe, ein Quentchen Gewürznelken, und zwey Quentchen feiner

Zimmt werden in die Retorte gethan, mit drey Viertel Maaß Spiritus von 28 Grad begossen, und ein paar Tage maceriren gelassen, dann wird es destillirt, und etwas über ein Maaß Spiritus abgezogen, dieser Spiritus wird noch ein Mahl destillirt, und etwas weniger als eine halbe Maaß abgezogen; dann kommen sechs Loth Vanille-Geist hinzu (s. Vanille-Geist).

Persico-Geist.

Ein Pfund aufgeschlagene Marillen- oder auch Pfirsichkerne werden abgehäutelt, und überstoßen in eine angemessene Retorte gethan; hierzu kommt ein Viertelpfund gleichfalls überstoßene Kirschenkerne, dann ein halbes Quentchen Gewürznelken und eben so viel Muscaten-Blüthe; es wird mit drey Viertel Maaß Spiritus, und dem dritten Theile so viel Wasser übergossen, und nach zwey Tagen des Macerirens drey Viertel Maaß Geist abgezogen, dieser Geist wird abermahls destillirt, aber nur ein halbes Maaß abgezogen.

Venus-Geist.

Die feinste Schale von sechs Orangen wird herab geschnitten, und in eine Retorte gethan, hierzu kommen sechs Loth Baldrian (Stern-Anieß), vier Loth Veilchenwurzel, und drey Quentchen Cardamomen, alles gröblich überstoßen, es wird mit einer Maaß Spiritus von 28 Grad übergossen, und nach ein paartägigem Maceriren destillirt, und etwas unter drey Viertel Maaß Spiritus herab gezogen; dieser Spiritus wird dann noch ein Mahl abgezogen, aber nur ein halbes Maaß und auch wohl darunter abgezogen.

Beym Schlusse dieser vier Lectionen muß ich meine Leserinnen aufmerksam machen, daß die so eben destillirten

Geister und Wässer, wenn sie von der Blase kommen, nicht stark im Geruche scheinen; dieses soll sie nicht irre führen, denn erst nach mehreren Monathen wird ihr Aroma dann desto fühlbarer.

---

5. Lection.

Von den wesentlichen Oehlen, durch Destillation erhalten.

Es gibt Pflanzen, aus denen man das wesentliche Oehl nicht anders erhalten kann, als durch die Destillation, wie z. B. Rosenöhl, jenes der Pfeffermünze, Orangen-Blüthen, Thymian u. dgl. mehr.

Jenes der Orangen, Citronen, Cedraten, Bergamotten, zwar auch durch Destillation, aber viel leichter und feiner durch's Auspressen.

Jenes der Muscaten-Nuß und Gewürznelken durch heißes Pressen und Destilliren, man zieht jedoch das Letztere dem Pressen vor.

Rosenöhl.

Bey der Erzeugung des Rosenwassers war das Rosenöhl schon angedeutet worden; ich brauche daher hier nur das Gesagte zu wiederholen. Es werden nähmlich zur Zeit der Rosenflor die aufgeblühten Rosen gepflückt, und zwar des Morgens, wenn der Thau abgetrocknet ist; sie werden dann entblättert, und diese Blätter etwas überschnitten und in die Retorte gethan, so zwar, bis dieselbe auf zwey Drittel voll ist, dann wird warmes Wasser darüber gegossen, bis es die Höhe der Blätter erreicht. Ich sage mit Bedacht: mit warmem Wasser begossen, weil die Blätter durch dasselbe sogleich erweicht, sich leicht zusammen

legen, und nicht so viel empor steigen, wie es geschehen würde, wenn man kaltes Wasser nehmen wollte.

Nun wird die Retorte in die Pfanne in feinen Sand gesetzt, das Kühlfäßchen mit der gläsernen Röhre so gerichtet, daß der Hals der Retorte in dieselbe zwey Finger tief eingreife, an dem unteren Theile der Röhre wird eine Flasche als Vorlage angesteckt; alle diese Zusammenspielungen werden mit einer feuchten Rindsblase, die auf breite Streifen geschnitten ist, umwunden, und mit Spagat fest überbunden; dann wird der Windofen angefeuert und bis zum Aufkochen das Feuer verstärkt, und dann fast in gleicher Stärke unterhalten; so zwar, daß die Tropfen so schnell in die Vorlage fallen, als man sie nur zählen kann, voraus gesetzt, daß die Retorte vier Maaß Wasser fassen konnte. Bey der ersten Destillation, die so lange fortgesetzt worden, bis man zwey Dritttheile des eingegossenen Wassers bekommen hat, bleibt dasselbe rein durchsichtig; bey der zweyten Distillation, welche der vorhergehenden gleich betrieben wird (wo nähmlich das abgezogene Wasser mit einem dritten Theile frischen Wasser vermehrt, um die erste Quantität zu haben, wieder über frische Rosenblätter aufgegossen worden), fließt es nun schielend in's Milchweiße; es werden wieder nur zwey Drittheile abgezogen. Die Operation wird nun zum dritten Mahle vorgenommen, und nun zeigt sich das ganze Oehl, sehr sparsam zwar, einem fein grieslichten, weißen Fette gleich, über der Oberfläche des Wassers schwimmend; nach der beendeten Operation, wenn nähmlich das Wasser wieder klar kommt, als Zeichen, daß es keine Fetttheile mit sich führt, wird die erhaltene Flüßigkeit aus der Vorlage theilweise in einen gläsernen Trichter gegossen, dessen untere Oeffnung mit dem Zeigefinger der linken Hand zugehalten, bis das Wasser ruhig geworden, und das Oehl an der Oberfläche

schwimmt; man läßt nun das Wasser bis auf einen kleinen Theil ablaufen, gießt das übrige aus der Vorlage nach, und macht es wieder so, bis das Oehl an den Finger selbst kommt, das man dann in einen kleinen Flacon laufen läßt. Mit dem übrigen Rosenwasser wird das Destilliren so lange wiederholt, als man Rosenblätter auftreiben kann, und bey einer jeden Wiederholung wird etwas Oehl erzeugt, in Betracht, daß das Wasser mit Oehl schon hinreichend gesättiget ist. Am Schlusse dieser Arbeit wird dieses Wasser dann als das stärkste Rosenwasser aufbewahret, das Oehl selbst wird in sehr kleine Flacons und möglichst voll gefüllt, gut verstopft und mit Pergament überbunden. Es ist außerordentlich ausgiebig; zwey Tropfen reichen hin, einer Menge Zuckerwerk den Rosengeruch sehr stark mitzutheilen.

Lavendel-Oehl,
Orangen-Blüthen-Oehl,
Pfeffermünzen-Oehl,

werden ganz nach dem Rosenöhle hervor gebracht.

Die Pfeffermünze enthält ihr Oehl in ihren grünen Blättern.

Gewürznelken-Oehl.

Ein Pfund grob überstoßene Gewürznelken werden mit drey halben Maaß Wasser in eine angemessene Retorte gethan, und dem Rosenöhle gleich destillirt. Da aber das Oehl derselben schwerer ist, als das Wasser, so muß das Feuer durchaus stärker unterhalten werden, und bald bemerkt man ein weißes Oehl (das mit der Zeit gelb wird) am Boden der Vorlage sich sammeln; dieses Destilliren wird mit demselben Wasser, nachdem man das erhaltene Oehl, mittelst des Trichters, von dem Wasser abgesondert hat,

über denselben Gewürznelken wiederholt, indem sie das Oehl nicht leicht und nicht auf ein Mahl entlassen.

Bey dem Absondern des Oehles von dem Wasser mittelst eines gläsernen Trichters wird so verfahren, wie bey dem Rosenöhle, nur daß jenes leichter als das Wasser oben auf schwimmt, und folglich bey dem Abflusse aus dem Trichter ganz zu Ende kommt, dieses hingegen seiner specifischen Schwere wegen gleich zu Boden fällt, und folglich zuerst in einen Flacon gelassen wird.

Muscaten-Nuß-Oehl,
Zimmt-Oehl,

werden den Gewürznelken gleich behandelt.

---

6. Lection.

Wesentliche Oehle mittelst des Pressens zu erhalten.

Citronen-Oehl.

Eine gewisse Anzahl schöner, gut gereifter Citronen wird zu diesem Ende auf einem feinen Reibeisen behuthsam abgerieben, jedoch so, daß man nur die feinste, gelbe Schale von der weißen, fleischichten unteren Schale bekommt; so oft eine Citrone abgerieben ist, wird die Schale in eine Flasche gethan und verstopft, um sie der Einwirkung der Luft zu entziehen. Hat man allen Vorrath an hierzu bestimmten Citronen abgerieben, so preßt man die erhaltenen Schalen theilweise in ein Säckchen aus feinem Haartuche zwischen zwey Spiegelplatten, und zwar nur nach und nach; das entfließende Oehl wird in Flacons aufgefangen und zur Seite gestellt; nach einigen Tagen hat es sich geklärt; dann wird es in andere kleine Flacons behuthsam abgegossen, sorgsam verstopft und aufbewahret. Ein

paar Tropfen desselben in eine Speise oder Zuckerwerk parfumirt dasselbe so stark und fein, als man es auf keine andere Weise erlangen kann.

Orangen-Oehl,
Cedraten-Oehl,
Bergamotten-Oehl,
Limonien-Oehl,

werden auf gleiche Weise erhalten.

Und somit wäre dieses kleine Werkchen geschlossen.



Inhalt.

I. Abschnitt.

1. Lection.

2. Lection.

3. Lection.

Von den Bonbons und dem Stangenzucker.

Seite.

4. Lection.

Von Conserven und Essenz-Pasten.

5. Lection.

Seite.

3. Lection.

Vom Citronen- und Orangen-Dragée.

4. Lection.

Vom überzuckerten Obste.

5. Lection.

Ueberzuckerter Tragant-Teig.

6. Lection.

Von gerösteten Mandeln.

III. Abschnitt.

Vom Zuckerbackwerke.

1. Section.

2. Section.

Von Biscuiten.

3. Section.

Vom Zwieback.

4. Section.

Vom Mandelbackwerke.

3. Lection.

Von den Tragant-Blumen.

4. Lection.

5. Lection.

6. Lection.

V. Abschnitt.

Von Früchten, die mit Zucker behandelt werden.

1. Lection.

Von den Compoten.

2. Lection.

Vom eingesottenen Obste (Confituren).

3. Lection.

Von den Confituren aus den großen Obstgattungen.

4. Lection.

Seite.

VI. Abschnitt.

Von candirten Früchten, trocken gelegtem Obste und Obstkäse.

1. Lection.

Von den candirten Früchten.

2. Lection.

3. Lection.

Von dem trocken gelegten Obste.

4. Lection.

5. Lection.

Obst-Käse betreffend.

Seite.

6. Lection.

Jene Käse betreffend, die sich von den Vorhergehenden durch vermehrte Durchsichtigkeit unterscheiden.

VII. Abschnitt.

Vom Aufbewahren der Früchte.

1. Lection.

2. Lection.

3. Lection.

Seite.

4. Lection.

Obstsäfte in Bouteillen mittelst warmen Bades aufbewahrt.

5. Lection.

Vom Aufbewahren der größeren Früchte.

6. Lection.

VIII. Abschnitt.

Von warmen Getränken.

1. Lection.

2. Lection.

X. Abschnitt.

Die kalten Getränke betreffend.

4. Lection.

Vom Obst- und Säfte-Gefrornen.

XII. Abschnitt.

Von wohlriechenden Wässern, Geistern und wesentlichen Oehlen, die in der Zuckerbäckerey verwendet werden.

3. Lection.

Wohlriechende Geister, im Wege der Infusion zu erhalten.

4. Lection.

Zusammengesetzte, geistige Flüssigkeiten.

5. Lection.

Von den wesentlichen Oehlen durch Destillation erhalten.





